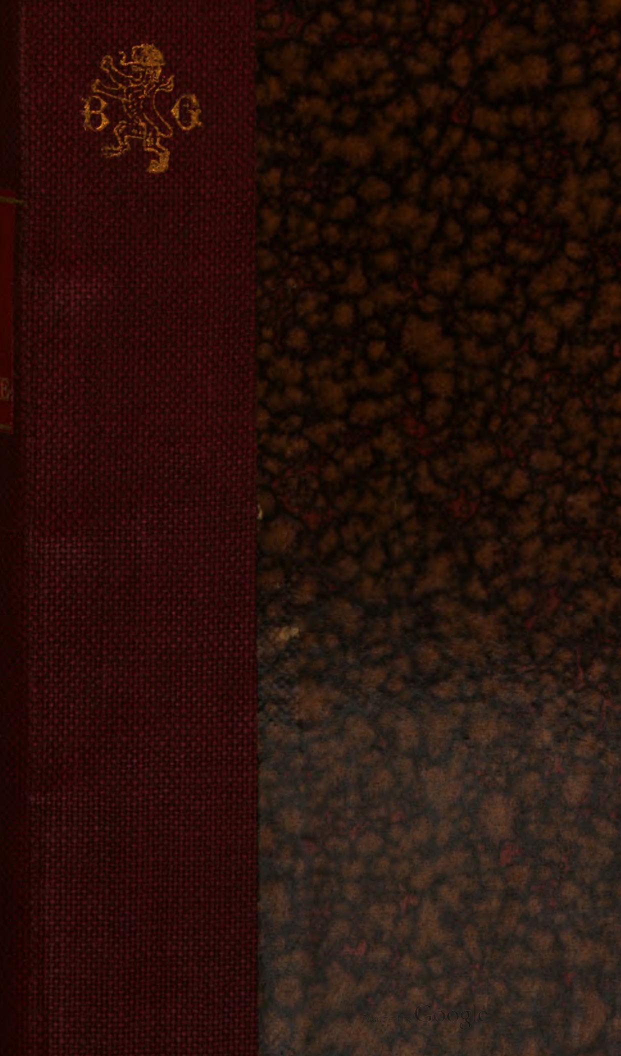
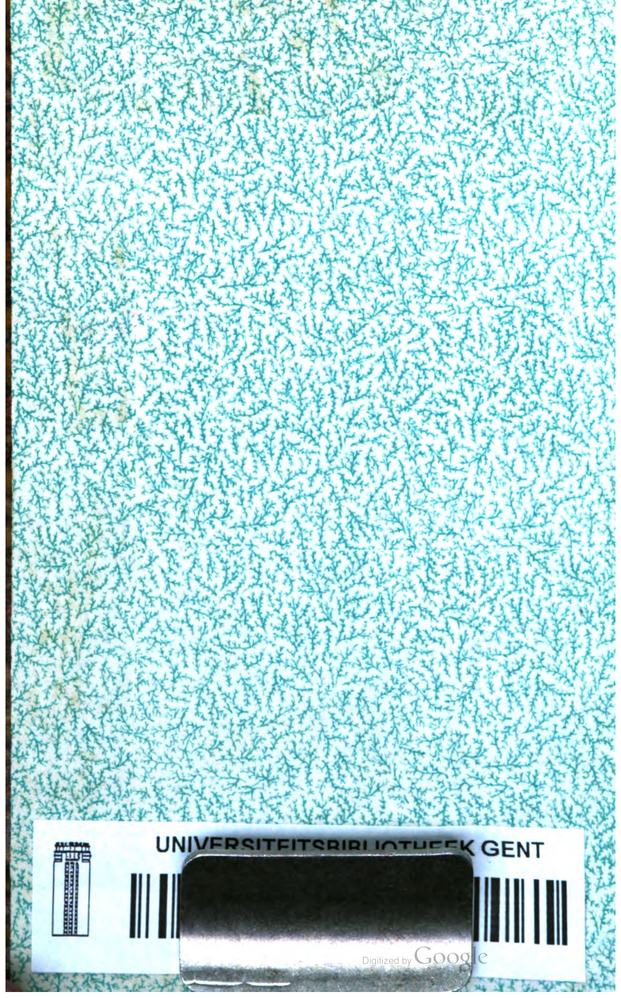
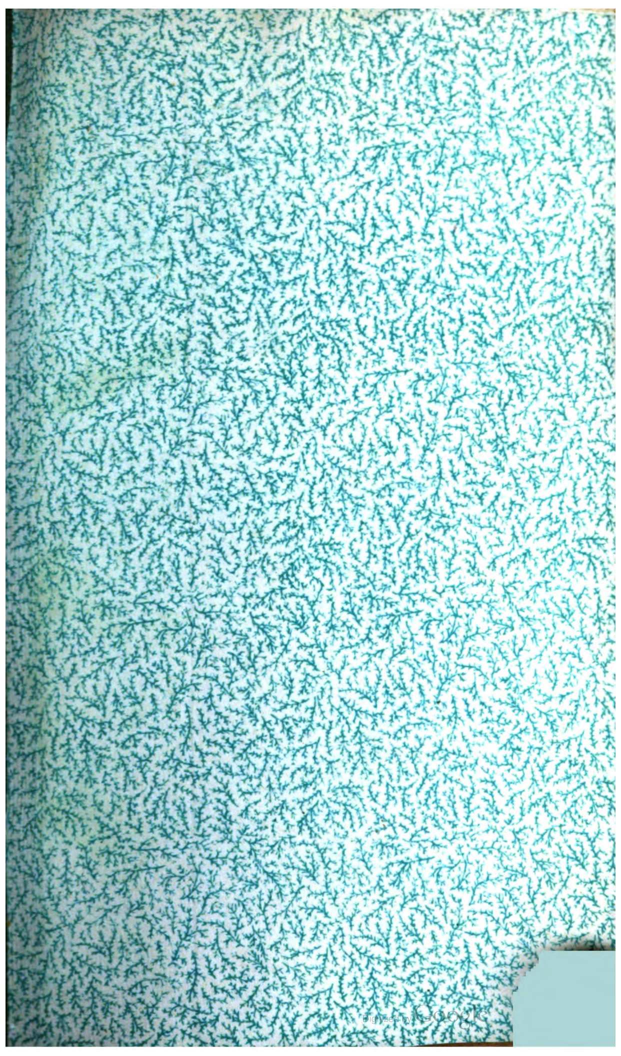
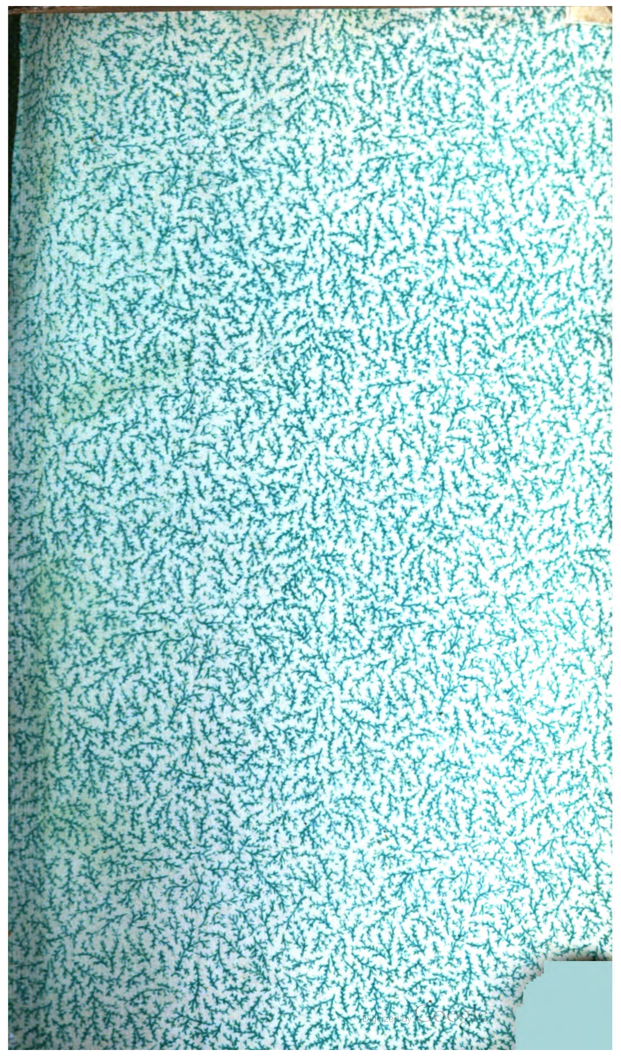

B G






UNIVERSITEITSBIBLIOTHEEK GENT
Digitized by Google



MANUEL



DES

HABITANS

DE

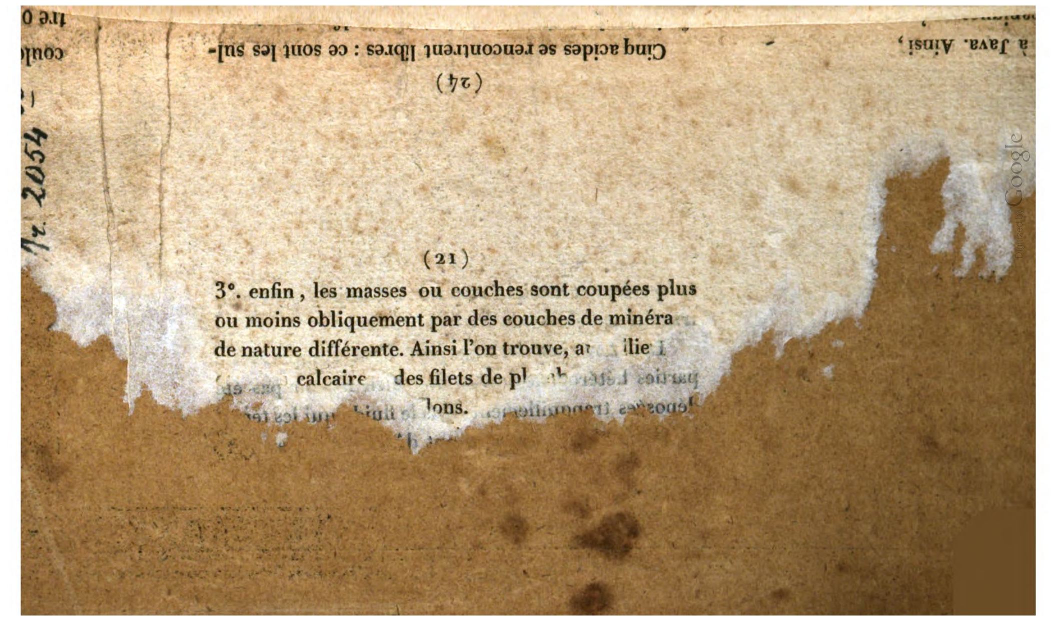
LA CAMPAGNE,

PAR Mme GACON-DUFOUR.



PARIS,

RORET, LIBRAIRE, RUE HAUTEFEUILLE,
AU COIN DE CELLE DU BATTOIR.



3°. enfin, les masses ou couches sont coupées plus ou moins obliquement par des couches de minéra[illegible] de nature différente. Ainsi l'on trouve, a[illegible] lie[illegible] [illegible] calcaire [illegible] des filets de pl[illegible] [illegible]lons.

Cinq acides se rencontrent libres : ce sont les sul-

à Java. Ainsi,

MANUEL

DES

HABITANS

DE LA CAMPAGNE.

Manuel d'Arpentage, par M. Lacroix, membre de l'Institut. 1 vol. orné de pl. 2 fr. 50 c

Manuel d'Arithmétique démontrée, par M. Collin 1 v[illegible] 2 fr. 50 c.

Manuel d'Astronomie, par M. Bailly. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel du Boulanger et du Meunier, par M. Dessables. 1 vol. 2 fr. 50 c

Manuel Biographique, ou Dictionn. historique abrégé des Grands Hommes, par M. Jacquelin. 2 vol. 6 fr.

Manuel du Brasseur, par M. Riffault. 1 v. 2 fr. 50 c.

Manuel du Chasseur et des Garde-Chasses, suivi d'un Traité sur la pêche, par M. de Mersan. 1 vol. 3 fr.

Manuel de Chimie, par M. Riffault. 1 vol. 3 fr.

Manuel de Chimie Amusante, par le même. 1 vol. 3 fr.

Manuel du Cuisinier et de la Cuisinière, par M. Cardelli. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel des Garde-Malades, par M. Morin. 1 v. 2 fr. 50

Le nouveau Géographe manuel, par M. Devilliers. 1 vol. orné de 7 cartes. 3 fr. 50 c.

Manuel des habitans de la Campagne, par madame Gacon-Dufour. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel complet du Jardinier, dédié à M. Thouin, par M. Bailly. 2 vol. avec fig. 5 fr.

Manuel du Limonadier, du Confiseur et du Distillateur, par M. Cardelli. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel des Marchands de Bois et de Charbons, suivi de nouveaux Tarifs du Cubage des bois, etc. par M. Marié de l'Isle. 1 vol. 3 fr.

Manuel de Médecine et de Chirurgie domestique 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel de Minéralogie, par M. Blondeau. 1 vol 3 fr.

Manuel du Naturaliste préparateur, par M. Boitard. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel du Parfumeur, par Madame Gacon-Dufour. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel du Pâtissier et de la Pâtissière, par la même 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel du Peintre en bâtimens, du Doreur et du Vernisseur, par M. Riffault. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel de Perspective, du Dessinateur et du Peintre, par M. Vergnaud. 1 vol. avec planches. 3 fr.

Manuel de Physique, par M. Bailly. 1 v. av. pl. 2 fr. 50

Manuel du Praticien, ou Traité de la science du Droit. par M. D. . . . ., avocat. 1 vol. 3 fr. 50 c.

Manuel du Tanneur, du Corroyeur, de l'Hongroyeur, par M. Chicoineau. 1 vol. orné de pl. 3 fr.

Manuel du Teinturier, suivi de l'Art du Dégraisseur, par M. Riffault. 1 vol. 3 fr.

Manuel du Vigneron français, ou l'Art de cultiver la Vigne, par M. Thiébaut de Berneaud. 1 vol. 3 fr.

MANUEL

DES

HABITANS

DE LA CAMPAGNE

ET

DE LA BONNE FERMIÈRE,

OU GUIDE PRATIQUE DES TRAVAUX A FAIRE DANS LA CAMPAGNE, PENDANT LE COURS DE L'ANNÉE, ET OU SE TROUVE UN GRAND NOMBRE DE NOUVEAUX PROCÉDÉS D'ÉCONOMIE RURALE ET DOMESTIQUE ;

PAR Mme. GACON-DUFOUR,

MEMBRE DE PLUSIEURS SOCIÉTÉS SAVANTES, ET AUTEUR DE DIFFÉRENS OUVRAGES SUR L'AGRICULTURE ET L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE.



RORET, LIBRAIRE, RUE HAUTEFEUILLE,

AU COIN DE CELLE DU BATTOIR.

1826.

PARIS.—IMPRIMERIE DE FAIN, RUE RACINE, N°. 4,
PLACE DE L'ODÉON.

PRÉFACE.

Il n'est personne qui n'entende ce que signifie Manuel des habitans de la Campagne, et qui ne conçoive que cela veut dire Guide de ces habitans dans tous leurs travaux.

Cette classe, sans doute, l'une des plus utiles de la société, qui reçoit en quelque sorte le moins d'instruction, ne peut pas être fâchée que l'on cherche à l'éclairer, à lever les doutes qu'elle pourrait avoir relativement à quelques-uns de ses travaux, et à la conseiller sur les temps où il lui conviendrait le mieux de les faire.

Quoique le plus souvent elle ne veuille ou ne puisse faire des expériences, ni admettre de nouveaux procédés, dans la crainte qu'ils ne lui soient plus nuisibles que profitables, ou parce que ses moyens pécuniaires ne lui permettent pas de les tenter, elle écoute avec plaisir ceux qu'on lui démontre avoir été utilement em-

ployés ; et, si les expériences sont faites devant elle, et qu'on la convainque de leur succès, elle ne se refuse pas à s'y livrer. Mais il faut qu'elle les voie faire, il faut qu'elle en suive les progrès, il faut qu'elle les voie réussir.

C'est aux riches propriétaires ou aux personnes aisées des campagnes à les entreprendre devant elle.

En donnant le MANUEL DES HABITANS DES CAMPAGNES, je le destine particulièrement pour ceux-ci, dans l'espérance qu'ils lui transmettront mes enseignemens.

D'après les différens ouvrages que j'ai mis au jour pour les habitans des champs, et que le public a eu la bonté d'accueillir, je me crois en droit de leur donner toutes les leçons que j'ai apprises de l'expérience.

Si je n'avais que de la théorie et pas de pratique, il m'eût été impossible de composer les ouvrages que j'ai publiés, quand même je me serais creusé la tête cent fois par jour pour en venir à bout ; mais heureusement j'avais fait valoir moi-même des terres en assez grande quantité, et dans un pays où la culture est des meil-

leures; il ne m'a pas été difficile de donner les premiers enseignemens qu'on a eus de moi.

Ayant continué de cultiver ou de m'occuper d'agriculture, je me suis mise en état d'en donner de nouveaux.

L'on verra si j'ai aussi bien réussi dans ceux-ci que dans les autres.

Un poëte illustre, Jacques Delille, a fait un poëme intitulé *l'Homme des Champs;* d'autres poëtes ont fait d'autres poëmes sur l'agriculture; mais on pense bien que ce n'est pas pour y donner des instructions sur les travaux de la campagne. Ils ne les ont composés que pour *faire aimer la campagne* aux riches et aux grands. Ce n'est pas chez eux conséquemment que les habitans des campagnes doivent aller puiser des leçons agricoles.

Rendus en beaux vers, leurs principes peuvent être et sont fort agréables; mais ils ne sont pas très-instructifs.

D'autres auteurs ont travaillé sur cette matière, et, quoiqu'il brille moins de talent dans ceux-là que dans les poëmes, ce serait à eux qu'il faudrait donner la préférence, parce que les préceptes y doivent être et y sont mieux développés;

mais il s'en faut qu'ils soient méthodiques et que leurs ouvrages puissent être usuels comme celui que je publie.

Puisse celui-ci avoir le même accueil du public que mes précédens !

MANUEL

DES

HABITANS

DE LA CAMPAGNE.

INTRODUCTION.

La société de Berne, long-temps avant 1789, avait proposé une question bien intéressante, que voici : *Quelle est la meilleure manière à suivre pour l'éducation des paysans relativement à l'agriculture ?*

Cette question fut traitée par de savans Allemands. Je ne sache pas qu'aucun Français s'en soit occupé. Cependant, comme l'a remarqué très-judicieusement *Mochard*, les paysans forment le plus grand nombre dans la société ; leurs occupations fournissent non-seulement aux choses de première nécessité, mais elles fournissent encore à notre luxe.

C'est donc un devoir de les guider dans

leurs travaux, de leur indiquer les moyens de faire fructifier leurs petits domaines, afin de pouvoir les augmenter et d'assurer une existence à leurs enfans, qui, en suivant l'exemple de leur père, ne seront point forcés d'être pour ainsi dire les esclaves des riches propriétaires, qui profitent de leurs sueurs pour satisfaire leurs désirs, et dont quelques uns malheureusement ne les comptent pour rien, et sont même persuadés que ce sont les ouvriers qui leur doivent de la reconnaissance.

En 1788, le gouvernement promit des encouragemens à l'agriculture, et il nomma une commission chargée de proposer les moyens de l'étendre et de l'éclairer. Je sentis naître en moi l'espérance de voir réaliser le vœu que je ne cessais de former.

Persuadée que les lumières de l'expérience n'étaient jamais dédaignées des gens capables de les apprécier, je hasardai de communiquer à la société royale d'agriculture des découvertes que je croyais devoir être utiles à mon pays.

La société daigna honorer de son suffrage les Mémoires que je lui présentai par l'organe d'un de ses membres (M. le président de la Tour d'Aigues), et chargea M. Broussonet, son secrétaire perpétuel, de m'adresser des félicitations, et de m'annoncer que la société royale

avait arrêté l'insertion de mes Mémoires dans les comptes rendus de ses travaux.

Cet honneur insigne m'encouragea, et depuis ce temps, je n'ai point discontinué de m'occuper des labeurs des champs et du bonheur de leurs habitans.

Pendant plusieurs années consécutives, j'ai travaillé avec l'estimable Sonnini à la rédaction du journal intitulé *Bibliothéque physico-économique*, presque entièrement consacré à l'agriculture.

D'après mes constantes occupations, j'ai pensé qu'on me pardonnerait d'offrir au public de nouvelles observations. L'expérience pratique est une qualité, je ne dirai pas essentielle, mais indispensable, pour diriger et éclairer les seuls individus (peut-être) appelés à rendre à la France sa splendeur, sa richesse et son indépendance.

Je dis son indépendance, et cela est facile à prouver ; car le sol mis dans une valeur relative aux différens climats de son immense territoire peut rendre les Puissances de l'Europe ses tributaires, et empêcher qu'elle ne le soit d'aucune.

Je n'excepte des productions qu'elle peut obtenir, ni le sucre, ni le café, qui sont aujourd'hui, pour toutes les classes, riches ou pauvres, une consommation pour ainsi dire de première nécessité ; consommation que l'on

pourrait échanger à des prix modiques, et même remplacer, puisque déjà du côté d'Antibes, l'on cultive avec succès, en petite quantité, il est vrai, jusqu'à présent, du café.

Il ne faudrait donc qu'un peu d'encouragement pour augmenter ces produits. D'ailleurs, pour le sucre, plus difficile à cultiver que le café, n'avons-nous pas ces précieux insectes dont nos pères se contentaient ? Et la chimie n'est-elle pas parvenue à ôter au miel le goût qui le rendait désagréable *aux palais susceptibles ?*

Je ne parle pas des différentes plantes dont on est parvenu, à force de soins et d'industrie, à extraire du sucre. Aujourd'hui ce n'est plus un doute.

Ainsi donc la France recueille sur son territoire tout ce qui peut suffire à sa consommation et augmenter sa richesse.

La pénurie du sucre pendant les guerres que nous avons éprouvées avait stimulé les chimistes, afin de découvrir dans les produits indigènes des parties sucrées qu'on pût cristalliser, pour remplacer le sucre. Toutes les têtes s'exaltèrent, et chacun à l'envi employa ses moyens.

J'eus la hardiesse de me mettre sur les rangs, et je parvins (non à cristalliser le miel), mais à le dépouiller de son goût de cire, et à le

rendre, je dirai avec assurance, parfaitement semblable au sirop de sucre.

Parmentier, qui avait la bonté de me porter de l'amitié, assistait un jour à mes opérations : il goûta le sirop, le trouva bon, et me dit : « Il est excellent ; mais, vous dira-t-on, » c'est du miel, et les gens à prévention, » quoique votre sirop soit parfaitement bon, » n'auront pas la bonne foi d'en convenir.

» Il est une plante, continua-t-il, que des sa- » vans (seulement dans l'intérêt de la science) » ont examinée, et ils sont parvenus à en ex- » traire du sucre blanc, très-peu inférieur à » celui de la canne à sucre : cette plante, vous » la possédez dans votre jardin, c'est *le cher-* » *vi* (1).

» Vous trouverez consigné dans les *Mé-* » *moires de l'Académie de Berlin* le fait que je » vous avance »

---

(1) Chervi ou Gyrole : c'est une plante que l'on cultive dans les jardins potagers, et qui fleurit au mois de juin. Sa racine est composée de plusieurs navets ridés, faciles à casser, longs de six pouces, gros comme le doigt, attachés à un collet en manière de tête, de couleur blanche, d'un goût très-doux, sucré, agréable, et bons à manger. Ses tiges sont cannelées, grosses et hautes de deux pieds. Ses feuilles sont petites, vertes, légèrement crénelées et attachées plusieurs à une côte, comme au panais. Ses fleurs naissent en ombelles aux sommités : elles sont odorantes et disposées en rose. Ces fleurs sont suivies de petits fruits, composés

Le chervi, que je cultivai seulement pour les ressources de la table, obtint de ma part une grande prédilection. Je ne connaissais de cette plante que ses avantages nourriciers ; je l'admirai dans ses résultats, et je forme encore aujourd'hui le vœu que nos chimistes, qui ont porté leur science presqu'à la perfection, essaient d'obtenir les mêmes résultats que *Margraff*.

Nous sommes en paix, me dira-t-on, nous ne manquerons pas de sucre.

Oui, nous sommes en paix; mais nos enfans y seront-ils? pouvez-vous l'assurer? Si nos pères n'avaient pas fait des expériences, nous mangerions encore *du gland*. Il faut convenir que nous sommes plus heureux que nos

---

chacun de deux graines oblongues, un peu plus grandes que celles du persil, étroites, cannelées sur le dos et de couleur obscure.

Les racines de Chervi sont d'usage sur les meilleures tables, frites, cuites dans le lait, dans le bouillon, etc., etc. Pline le naturaliste nous apprend que l'empereur Tibère les aimait tellement qu'il les exigeait des Allemands en forme de tribut. Boerrhaave, dans son traité des plantes du jardin de Leyde, regarde ces racines non-seulement comme vulnéraires, mais comme le meilleur remède que l'on puisse employer pour le crachement et le pissement de sang.

La racine de Chervi est une de celles dont Margraaff a retiré un beau sucre blanc, peu inférieur à celui des cannes à sucre.

(*Histoire de l'Académie de Berlin.*)

ancêtres ; mais il ne faut pas pour cela négliger de transmettre à nos descendans des moyens d'améliorer encore leur existence physique.

Nous possédons aussi, sans avoir recours à nos voisins, les vins, les huiles, les eaux-de-vie, les mouches à miel, le suif, les nombreux troupeaux de bœufs, de moutons, les haras, les grains de toutes les espèces, d'immenses pâturages; et, par une insouciance inexplicable, la France est tributaire des Puissances du Nord de plus de trente millions pour la consommation de la cire, et au moins autant pour les suifs.

N'est-il pas étonnant qu'aujourd'hui encore l'on achète des chevaux pour la remonte des troupes, des laines pour alimenter les fabriques ! Des laines ! tandis qu'il est démontré que la France peut nourrir le double de moutons qu'elle n'en possède !

Daubanton, dont les amis de l'agriculture ne prononcent le nom qu'avec respect et reconnaissance, fournissait à M. Décretot, manufacturier à Louviers, et à M. Oger, directeur de la manufacture des Gobelins, des laines provenant de ses nombreux troupeaux ; lesquelles laines étaient, après avoir été blanchies à la foulerie, aussi blanches que les laines *léonaises*.

Les moutons font la base de la richesse des cultivateurs. Cet animal est précieux pour

l'homme. Seul il peut suffire à ses besoins de première nécessité, tels que sa nourriture et ses vêtemens ; il les trouve dans les moutons, sans compter les suifs, le lait des brebis, la peau, les boïaux et même les os.

Nous avons en France des départemens où les troupeaux peuvent rivaliser victorieusement avec les troupeaux anglais. Ceux de la ci-devant Normandie, dans la partie nommée le Cotentin, les surpassent; et si les cultivateurs prenaient la peine de laver leurs laines avec le soin et l'attention qu'exige une branche d'économie et de commerce aussi importante, la France, dans cette partie, comme dans presque toutes les autres, pourrait se passer des étrangers, et même leur fournir les matières premières qu'elle tire de chez eux à grands frais.

C'est rendre service aux propriétaires, qui ne retirent point assez de bénéfice en vendant leurs laines grasses, que de leur indiquer les moyens de les laver.

Dans cet ouvrage que j'offre au public, je ne chercherai point à convertir les fermiers, qui croient qu'avec une grande location ils parviendront à retirer *de grands avantages* (1);

---

(1) « Surtout que votre domaine ne soit pas trop » étendu, a dit Pline ; n'imitez pas les gens qui » semblent posséder, moins pour jouir que pour em- » pêcher les autres de jouir. »



ce n'est pas assurément en conservant leur ancienne routine qu'ils parviendront à procurer de l'aisance à leurs enfans.

C'est donc pour des petits propriétaires ou pour des petits fermiers que je hasarde d'indiquer des moyens qui, avec une mince propriété ou une médiocre location, les mettront à même de pouvoir élever leurs familles, leur laisser même une sorte d'aisance, aisance qu'ils devront à leur industrie, en utilisant un brin d'herbe, si je puis parler ainsi, et surtout en ne laissant pas le plus petit morceau de terre inculte.

Je mets en fait qu'un propriétaire ou locataire ne possédant que soixante arpens de terre, et les utilisant tous de différentes manières, retirera plus de bénéfice de ces soixante arpens, que celui qui en cultivera quatre-vingt-dix ou même cent vingt, et qui suivra la désastreuse routine des jachères ; ce qui l'empêchera de nourrir une plus grande quantité de bestiaux, bestiaux qui, bien soignés, bien nourris, doivent en grande partie payer la location ou rendre le double de l'intérêt des sommes employées à l'acquisition.

Puissé-je être assez heureuse pour persuader ceux pour qui j'ai entrepris cet ouvrage !

« Le champ doit être plus faible que le laboureur, dit Columelle ; si le fonds est plus fort, le maître sera écrasé. »

CHAPITRE I.

Des moyens de tirer un parti avantageux d'une Propriété, ou Location de terre de la contenance de soixante arpens et au-dessous. — De la bonne Fermière.

Je n'ai pas la prétention de dire tout ce qui est nécessaire sur toutes les cultures que je vais indiquer ; car qui peut se flatter de tout dire, de tout savoir, et même de ne rien oublier de ce qu'il sait sur la matière qu'il discute, lorsqu'il écrit? Mais j'ai fait tous mes efforts pour que rien d'essentiel ne fût omis.

Ceux qui connaissent tant soit peu la campagne, qui seront assez heureux pour apprécier les douceurs qu'on y éprouve, et qui auront la plus petite propriété à faire valoir, le reconnaîtront sûrement.

C'est d'après l'intime conviction où je suis qu'aux champs seuls l'on peut trouver le bonheur, que j'entreprends de démontrer, aux personnes qui n'ont qu'une médiocre propriété dans les villes, qu'il faut, pour leur bonheur et celui de leurs familles, qu'elles les échangent pour des champs, qui, bien cultivés leur procureront une vie douce et paisible, et où leurs jouissances se multiplieront

à l'infini. Heureux celui qui, en contemplant son héritage, s'écrie, « Ici se bornent mes connaissances : ce que je verrai suffira pour m'éclairer et me rendre heureux! Ce que je ne verrai pas me coûterait mille peines à le chercher, et je ne pourrais le découvrir. »

Des *sybarites* seront peut-être surpris que je m'exprime avec autant d'enthousiasme sur les plaisirs que l'on éprouve à la campagne : c'est une suite nécessaire des travaux auxquels je me suis livrée, et qui m'ont convaincue qu'on ne peut perfectionner que ce qu'on aime avec ardeur.

L'on doit permettre à ceux qui suivent une profession estimable d'en parler avec éloge.

Dans les préceptes que j'indique, je parle d'après la conviction intime où je suis, qu'il ne faut qu'éclairer les propriétaires ruraux, et que l'on parviendra facilement à leur persuader qu'aux champs seuls réside le bonheur.

Qui est-ce qui ne connaît pas la réponse de ce général Athénien, qui, étant sollicité de revenir prendre les rênes du gouvernement, s'écria : « Venez voir les belles laitues que j'ai plantées dans mon jardin de Corinthe ! »

Il m'est arrivé bien des fois de me dire en voyant des bois plantés par moi : « Je respi-
» rerai encore sous ces feuillages au milieu
» de mes neveux, et peut-être partagerai-je
» leur joie, lors même que je ne serai plus
» qu'une ombre. »

Le bon La Fontaine a dit plus élégamment :

Mes arrière-neveux me devront cet ombrage,
Cela même est un fruit que je goûte aujourd'hui.

Il faut qu'un propriétaire d'une médiocre propriété rurale se persuade bien qu'il n'en peut tirer un parti avantageux qu'en étudiant le sol, en calculant ce qu'il convient de lui faire produire, et en connaissant les plantes qui doivent succéder aux plantes que l'on vient de récolter. Il faut aussi qu'il se persuade qu'une grande activité et une surveillance continuelles sont absolument nécessaires.

Sa compagne doit le seconder pour ce qui regarde l'intérieur de la petite ferme. Une maîtresse de maison rurale doit être la première levée, et la dernière couchée.

Une bonne fermière est regardée à juste titre, comme le mobile et l'instrument de la prospérité de la ferme. C'est sa prévoyance, son activité, son intelligence qui la mettent dans le cas de tirer le plus grand parti des choses qui, au premier aperçu, ne montrent aucun intérêt, et qui, fructifiées par des mains habiles, peuvent contribuer à l'abondance de la maison, et au bien-être de ceux qui en font partie.

La ci-devant Basse Normandie offre mille exemples de ce que j'avance. Un propriétaire, avant de louer sa ferme, s'enquiert plus de l'intelligence de la fermière que des moyens

pécuniaires du fermier, parce que l'on est persuadé, dans ce pays, que les soins à donner à une basse-cour, et les bénéfices qui sont la récompense de ces soins, défraient la ferme.

Il est très-commun dans cette ci-devant province de voir de jeunes cultivateurs entrer en ferme avec peu de bestiaux (souvent même ils appartiennent au propriétaire) et à la fin du bail avoir en propre les attirails et les bestiaux nécessaires, même pour une plus grande exploitation.

Il est un vieux proverbe qui dit, *Ce sont les femmes qui font ou défont les maisons*, rien n'est plus vrai; examinez depuis la chaumière jusqu'à la maison la plus opulente, quelque dérangement qui existe dans la conduite du chef de la famille, la femme par ses soins, son travail constant et raisonné, empêchera sa ruine, et conservera encore quelque chose à ses enfans.

Il faut qu'un propriétaire ou locataire se persuade bien qu'il ne pourra jamais améliorer son domaine, s'il ne se pourvoit point de bestiaux en quantité suffisante pour que les produits qu'il en retirera le mettent à même d'augmenter sa propriété : je dis augmenter, et je mets en fait que quatre années ne seront pas expirées (l'industrie intérieure répondant aux travaux extérieurs) qu'il pourra acheter encore quelques arpens de terre.

L'on trouvera peut-être extraordinaire que je conseille au petit propriétaire des acquisitions de bestiaux, proportionnément plus considérables que n'en possède son voisin, exploitant le double de terrain. C'est justement pour qu'il puisse rivaliser avec ce dernier, que je désire qu'il ait plus de bestiaux que l'usage ne le lui commande, afin que les engrais qu'ils lui fourniront le mettent en état d'avoir une moisson beaucoup plus avantageuse, et surtout de ne pas laisser le plus petit morceau de terre inculte.

Vous voulez, me dira-t-on, qu'il ait des bestiaux nombreux (relativement à son exploitation), et comment pourvoira-t-il à leur nourriture? Comment? en ne laissant pas deux pouces de terre incultes.

Je lui suppose soixante arpens de terre, qu'il loue ou achète, et il entre en jouissance d'une partie après les moissons, et du reste à la St.-Martin, ainsi que cela est encore d'usage dans beaucoup de départemens.

Les terres dans la jouissance desquelles il entrera avant la St.-Martin doivent être labourées et ensemencées en blé.

Mais, me dira-t-on encore, ces terres n'auront vraisemblablement point été fumées; quelle récolte aura-t-il? Je répondrai : il choisira quinze arpens, les moins effrités dans ces soixante, ceux, par exemple, où le chaume sera le plus fourni, et où les mauvaises herbes se-

ront moins abondantes; si (comme cela est présumable) il n'a pas le fumier nécessaire pour engraisser la terre, avec de forts râteaux de fer, il arrachera le chaume (ou les mauvaises herbes), les mettra en tas, les brûlera et répandra la cendre qui en proviendra sur la terre; cette cendre lui vaudra un engrais. Ensuite il donnera seulement un labour, surtout point trop profond.

Une chose essentielle pour son intérêt, c'est qu'il ne chaule point son blé avec de la chaux vive, mais qu'il le chaule avec une lessive *préparée*.

Pendant plus de vingt ans que j'ai fait valoir mes terres, je me suis servie avantageusement de cette manière de *chauler* le blé. Elle est d'autant plus utile qu'elle économise un boisseau de semences par arpent (1), ce qui fait pour ces quinze arpens un septier et trois boisseaux de semences d'épargnés; il s'y joint l'avantage, que le blé germe beaucoup plus vite, étant *chaulé avec la lessive* dont je parle, que chaulé avec de la chaux vive.

Sur les quarante-cinq arpens qui lui restent, il faut qu'il en réserve quinze, qu'il n'ensemencera qu'au printemps, et il aura le soin d'y faire conduire ses quatre ou six vaches. Elles y pâtureront peu si le fermier ou pro-

---

(1) J'indiquerai la manière de la préparer exprès dans un chapitre sur la Ferme.



priétaire à qui il succédera a suivi le pernicieux usage de conserver des jachères ; mais les cinquante moutons que son intérêt exige qu'il ait trouveront encore de quoi s'y nourrir. — Il doit leur faire faire cette promenade tous les jours jusqu'à la fin de novembre : cela sera même utile pour leur santé.

Il est des départemens où les bestiaux couchent dans les herbages depuis le printemps jusqu'à la fin de l'automne. C'est l'usage dans celui du Calvados (Basse Normandie), et aussi dans celui d'Ille-et-Vilaine (Bretagne). Ces deux départemens fournissent beaucoup de bestiaux, et d'une qualité supérieure aux autres.

Les quinze arpens que je conseille de réserver doivent être labourés et hersés presqu'en même temps que ceux destinés à recevoir du blé. Il faut les ensemencer de gros navets ou turneps (1). Ces turneps fourniront abondamment une excellente nourriture pour les vaches et pour la truie (qu'il est indispensable d'avoir).

L'espèce de fouille que l'on est obligé de faire pour récolter ces racines rend la terre bien meuble et la prépare à recevoir au printemps l'engrais qui la mettra en état de rapporter tels grains ou tel pâturage dont on voudra la couvrir.

---

(1) Voyez au chapitre III la note sur les Turneps.

Lorsque les semences sont faites, il faut avoir le soin de visiter s'il y a des pièces de terre où il se trouve des mares : l'on peut calculer à peu près quelle sera l'augmentation de l'eau pendant l'hiver, en ne supposant pas d'inondation. Vous faites faire une tranchée autour des mares, et vous avez soin d'exhausser la terre du côté de la pièce, afin de la préserver des crues d'eau. Plus votre tranchée sera profonde, mieux votre pièce sera garantie. Ce travail est indispensable pour donner la possibilité de planter des saules à la fin de février, si les gelées ont cessé. Il est aussi indispensable de faire dans la tranchée, de distance en distance, des trous pour planter des peupliers et des aulnettes.

En utilisant ainsi les mares, l'on peut se procurer tous les quatre ans une coupe de bois très-avantageuse.

Il faut planter les aulnettes et les peupliers en octobre, et même jusqu'en novembre, si les gelées ne s'y opposent point. Pour les saules, ce sont des *plantards*, que l'on prend aux gros saules. Il en manquera très-peu, si l'on a la précaution de faire la tranchée profonde, l'eau produisant pendant l'hiver une humidité, dont s'imbibera la terre beaucoup plus avant que si l'on eût laissé les bords de la marc sans les relever.

Avec ces précautions, l'on garantit la terre de l'inondation dans le cas d'une grande crue

d'eau ; et les arbres la soutenant, l'on ne risque point de voir entraîner ses travaux lors de l'écoulement des eaux.

Ce qui est aussi indispensable, c'est, au moins tous les automnes, de faire relever la terre du côté de la mare, et de la jeter derrière les arbres qui la bordent, afin que les eaux n'emportent point *la terre labourable.* Il faut que ce soit plutôt la mare qui perde que la pièce de terre.

Sur les soixante arpens, il en reste trente qu'il ne faut pas oublier : ils sont *effrites* (peut-être) ; eh bien ! il faut en ensemencer trois ou quatre en grande chicorée, afin d'en donner abondamment aux vaches, puis y faire pâturer les moutons (lorsque les prés sont fauchés, et que les vaches ont la liberté d'y aller), deux en chanvre et lin pour l'entretien du linge des maîtres et de celui de la ferme ; trois en sarrasin (1), pour faire beaucoup d'élèves de volailles de toute espèce, qui sont d'un grand bénéfice et d'une économie considérable ; puis, pour nourrir la truie et les petits qu'elle donnera, lesquels seront d'une grande ressource pour la nourriture des ouvriers ; deux en vesce (2), que vous ne récolterez point en vert, afin d'en garder une

---

(1) Voyez au chapitre III la note sur le Sarrasin.
(2) Voyez au chapitre III la note sur la Vesce.

partie pour nourrir une douzaine de pigeons.

Le fourrage de la vesce, bien fané, sert aux chevaux et aux vaches.

Il faut mettre dix arpens en luzerne (1). L'on garde de la première coupe la quantité

---

(1) La luzerne est une plante vivace; sa racine est profondément pivotante; sa fleur est bleue. La luzerne craint l'humidité, réussit moins bien dans les climats chauds et froids que dans les climats et les expositions tempérées. Elle aime une terre profondément labourée. Elle produit chaque année de deux à trois récoltes d'un fourrage abondant, sain en vert ou sec, qui convient aux chevaux, à tous les bestiaux. La durée d'une *luzernière* est de sept à neuf ans. Le sol qui l'a portée peut ensuite produire du grain sans engrais.

Olivier de Serres appelle la luzerne *la merveille du ménage*. On la coupe dans les contrées méridionales jusqu'à quatre et cinq fois. Duhamel affirme qu'un arpent de terre médiocre employé en luzerne, après avoir été bien préparé, lui a donné jusqu'à vingt mille livres de fourrage sec. Ce produit est sans doute excessif et sort de la proportion ordinaire; mais on peut établir comme règle générale que la luzerne, pouvant être coupée trois fois, donne, dans ses trois coupes, de cinq à six mille livres de fourrage. La luzerne redoute une petite chenille noire qui dévore ses feuilles, et le ver à hanneton qui attaque ses racines. Il faut la surveiller et détruire ces deux ennemis.

Une attention qu'il faut avoir, si l'on donne de la luzerne en vert aux bestiaux, c'est d'éviter qu'elle soit humide et surtout surchargée de rosée, parce qu'elle leur causerait des tranchées qui pourraient leur devenir funestes.

nécessaire pour la nourriture des chevaux, e l'on vend le reste.

Un arpent de luzerne doit rapporter étan *terreauté* ou *plâtré*, de deux cent cinquante trois cents l'arpent (pour la première coupe) cela fait, pour les dix arpens, en ne calculant l produit qu'à deux cent cinquante, *deux mill cinq cents à trois mille de luzerne*. Vous deve avoir au moins deux chevaux de labour, pou lesquels il en faut réserver sept à huit cents. C'est donc environ deux mille de luzerne de première coupe, que vous avez à vendre, à raison de 25 francs le cent (et c'est le moindre prix).

Les seconde et troisième coupes (réservées pour les vaches et les moutons) paieront bien au delà les frais de labour et de semences. Vous aurez donc déjà, pour ces dix arpens, la nourriture de vos chevaux, le profit provenant du lait de vos vaches, leurs veaux et la nourriture de vos moutons, qui vous donneront une tonte abondante, s'ils sont bien soignés, et des agneaux, si vous avez eu l'attention de faire couvrir vos brebis assez tôt pour vendre les agneaux au printemps, époque où ils sont plus recherchés.

Il faut calculer aussi le produit du lait, surtout si vous êtes voisin d'une ville un peu considérable. Dans le cas contraire, vous ferez du beurre, des fromages ; et, votre consom-

mation prélevée, vous aurez encore des bénéfices.

Il reste sur le tout neuf arpens, qui ne seront point employés avant le printemps. Lorsque la saison le permettra, vous ferez porter sur ces neuf arpens les cendres provenant des lessives, et le plus de fumier possible, afin d'y semer de l'avoine (1), des pois lupins (2), de la spargule (3) et de l'orge.

Après la récolte de ces neuf arpens, vous ferez (comme pour les premières semences du blé) arracher les racines ; vous les brûlerez et en répandrez la cendre sur la terre ; ensuite

(1) Voyez au chapitre III les notes sur l'Avoine et sur l'Orge.

(2) Le *Lupin* est une plante annuelle, originaire du Levant. Ses fleurs sont blanches. Cultivé en grand il réussit dans les mauvaises terres. Il aime la chaleur. Lorsqu'il commence à fleurir, on peut l'enterrer comme engrais ; ses graines sont amères. Les hommes s'en nourrissent et encore mieux les animaux. On cultive dans les jardins des variétés à fleurs jaunes odorantes, à fleurs roses ou bleues.

(3) La *Spargule* est une plante annuelle qui réussit assez bien dans les sables qui ne sont pas absolument dépourvus d'humidité. La spargule se donne en vert. Elle a l'avantage de n'occuper la terre que peu de temps, pendant la saison destinée à la jachère, c'est-à-dire entre la récolte et le nouvel ensemencement. Elle est cultivée avec succès dans le Brabant. L'on estime beaucoup le lait des vaches qui en sont nourries, ainsi que le beurre qui en provient, auquel on donne même le nom de *beurre de spargule*.

vous la couvrirez de pois, de turneps, de chicorée sauvage, toutes plantes nécessaires pour *rafourer* les vaches l'été, temps où elles donnent plus de lait; ce qui procure à la maîtresse de la maison l'aisance et la possibilité de fabriquer du beurre, dont elle salera une partie et fera fondre l'autre.

J'indiquerai la manière de les arranger pour les conserver jusqu'au renouvellement de la saison.

Je mets en fait que le propriétaire ou fermier des soixante arpens (en les faisant tous rapporter diverses denrées) obtiendra plus de bénéfice que son voisin, qui, en possédant quatre-vingt-dix et même plus, en réserverait un tiers en jachères.

Le petit fermier ou propriétaire calculera les produits de sa basse-cour, qui, en raison de son industrie, paieront en grande partie le prix de sa location, ou lui procureront l'intérêt de sa mise de fonds, en suivant exactement les conseils de l'expérience.

Pour se convaincre de ce que j'avance, que l'on questionne les fermiers du département du Calvados, où l'industrie s'est perfectionnée depuis que les grandes propriétés ont été *louées* à trois ou quatre fermiers, au lieu d'un. Les chevaux y sont en plus grand nombre depuis que le petit cultivateur n'est plus obligé de faire dix et quelquefois vingt lieues pour

faire sauter *sa cavale*, comme au temps où le droit d'étalonnage était exclusivement réservé aux seigneurs.

Je cite ce département, qui doit en partie sa prospérité à la fertilité de son sol et à l'abondance de ses herbages, qui sont, ainsi que ceux beaucoup plus nombreux du pays d'Auge, couverts presque toute l'année de bestiaux, qui amènent l'abondance dans les grandes villes.

Ses habitans ne doivent cependant pas s'enorgueillir de la fertilité de leur sol : les biens d'un homme riche ne prouvent rien pour son bonheur et pour son intelligence ; mais il est des cantons dans ce département qui ont des droits à la reconnaissance de leurs concitoyens pour le bien qu'ils leur procurent, par leur travail et leur industrie : ce qui les rend aussi heureux que ceux qui sont mieux favorisés par la nature ; ils savent aussi vaincre les obstacles pour atteindre le même degré de prospérité. Ils essaient leurs terres et leur donnent les semences qui leur conviennent. Aussi sont-ils parvenus, à force de soins, à réunir le savoir à l'amour du travail, et ont-ils changé un sol ingrat, pour ainsi dire inculte, en une terre féconde.

Ceux-ci ont certainement plus fait pour leur bonheur, et ont plus de droits à la reconnaissance publique que ceux qui, possédant les

terres les plus fertiles, n'ont guère que la peine de recevoir les dons de la nature.

Mais que les derniers réfléchissent qu'une terre, quoique fertile et exigeant peu de soins, veut encore qu'on lui rende une partie de ce que l'on en reçoit ; un sol productif se lasse de prodiguer ses dons ; et, de même que l'homme qui, pour se livrer à un travail constant, a besoin d'être substanté, la terre demande une nourriture qui la mette dans le cas d'être toujours libérale.

Pour avoir la possibilité de lui procurer cette nourriture, renoncez aux jachères, conséquemment aux grandes fermes, et vous aurez plus de citoyens employés, plus de denrées, plus de bestiaux ; l'industrie sera alimentée, les hommes se livreront au travail et seront insoucians pour les honneurs ; ils n'ambitionneront que d'être cités comme bons pères de famille et citoyens zélés.

L'on a souvent en France mis en question si l'étude de l'agriculture devait entrer dans l'instruction publique? Il est étonnant que ce soit à une nation aussi éclairée qu'on la fasse, et encore plus, que, depuis des siècles, cette question soit encore à résoudre.

Sully la proposa sous Henri IV, et sous Louis XIII on n'en parla plus.

Fénélon fut disgracié pour avoir plaidé la cause des laboureurs, et l'abbé de Saint-Pierre fut rayé de l'Académie pour *s'être permis* de

calculer la diminution du produit des terres par le manque de bras et le peu d'instruction qui restait pour la culture.

M. Talleyrand-Périgord avait demandé que l'on établît des chaires d'agriculture. L'abbé Rosier avait proposé de former une école pratique dans le parc de Chambord. M. Grégoire avait demandé l'établissement de fermes départementales.

M. Cels a démontré la nécessité d'enseigner publiquement l'agriculture ; tous ces hommes estimables ont crié dans le désert.

Heureusement, nous ne sommes plus au temps où les hommes courageux qui osaient prendre la défense des cultivateurs et propager la science de l'agriculture, couraient le risque de perdre la faveur des grands.

Aujourd'hui que les opinions sont changées, que les préjugés sont abattus, que le gouvernement protége tout ce qui peut amener la prospérité publique, les propriétaires ruraux s'honoreront, en faisant fructifier leurs héritages et en communiquant leurs lumières à leurs concitoyens.

Osons donc espérer que l'agriculture et les agriculteurs obtiendront la considération qui leur est due, et qu'enfin l'on sera convaincu que l'art de la culture est le premier de tous, puisqu'il donne la vie à tous les autres.

Un fait qui ne peut être révoqué en doute, c'est que tous les hommes amis de leur pays

font constamment des vœux pour la prospérité de l'agriculture.

Il est aujourd'hui bien démontré que les grands propriétaires de terre (pour leurs intérêts et le bonheur de la patrie) doivent avoir quatre ou six fermiers au lieu d'un ; ils en obtiendront un plus fort prix, et leurs concitoyens seront plus heureux. Cette perspective doit contribuer à leur propre bonheur. Ils en seront intimement convaincus, en lisant les préceptes de Don Sanche, roi de Portugal, qui employa une grande partie de son règne à faire défricher des terres incultes, à protéger les petits propriétaires, en leur faisant donner de l'instruction, et qui, par ces travaux, mérita le titre honorable de *Roi Cultivateur*.

CHAPITRE II.

De la Manière de fertiliser les Terres. — Étude essentielle pour faire valoir sa Propriété. — Nécessité d'avoir des Mouches à miel.

J'AI mis en avant un propriétaire ou locataire de quatre-vingt-dix arpens et un de soixante ; je ne prétends pas pour cela que celui qui n'aura qu'une mince propriété n'espère pas en tirer un parti avantageux ; mais il faut (pour y parvenir) qu'il supplée à la quantité par une industrie soutenue. S'il n'a que douze ou quinze arpens, et un jardin de trois quartiers, il peut, avec un travail constant, élever sa famille, je dirais presque dans l'aisance, en utilisant sa propriété et en ne négligeant pas, ainsi que je l'ai dit, un seul brin d'herbe.

Il faut que dans ses douze ou quinze arpens il trouve de quoi nourrir et vêtir lui, sa femme, ses enfans, et avoir même encore des réserves pour les temps calamiteux que le savoir ne peut empêcher ni prévenir. Je dis prévenir, pour les terres des champs ; quant aux jardins, j'indiquerai les moyens de garantir les espaliers et les légumes, mêmes les arbres à haute tige. Ce sont encore les résultats de l'expérience,

Je suppose un mari, sa femme, quatre enfans, dont deux garçons et deux filles, à peu près en âge d'être employés à des travaux analogues à leurs forces.

Le mari doit s'occuper exclusivement de la culture des terres ; sa femme, de l'intérieur de la maison ; un des deux garçons doit cultiver le jardin, visiter les terres ensemencées, soit en trèfle, luzerne, ou toute autre plante, pour les nettoyer, et faire en sorte qu'il reste le moins possible de plantes *parasites ;* le second doit être berger, berger absolument parlant ; la plus jeune des filles doit s'occuper des vaches, de la laiterie, de la nourriture des volailles, des porcs, des lapins, etc. ; la seconde, de l'entretien du linge, du savonnage, des lessives, de la cuisine, etc., etc.

Il faut d'abord que le propriétaire des douze ou quinze arpens achète deux chevaux ; je dis deux, parce qu'ils sont nécessaires pour les labours ; de plus un âne ou une *bourrique*, une douzaine de brebis, si il a la possibilité d'avoir un belier dans son voisinage pour les couvrir, sinon onze brebis et un belier ; des poules, des canes, une truie, s'il peut la faire couvrir, ou un jeune porc, qu'il engraissera facilement d'après les moyens que je lui indiquerai.

Ces emplettes faites, il faut pourvoir à la nourriture des animaux, mais premièrement à celle des maîtres de la maison. Il sèmera quatre arpens de blé (ou cinq, s'il a quinze

arpens), qui lui produiront, si les terres sont bien préparées, vingt-quatre setiers pour les douze arpens, et trente, s'il a quinze arpens.

Cette récolte sera plus que suffisante pour l'entretien de sa maison. Il pourra conséquemment en mettre en réserve pour parer aux accidens causés par la grêle ou les pluies continuelles qui diminuent les récoltes.

Il aura en sus la paille pour les chevaux, et de l'excédant encore ; le son du blé sera pour le porc et les volailles.

Les huit autres arpens doivent être cultivés ainsi : trois en luzerne, qui lui fourniront plus que la nourriture de ses deux chevaux : la seconde coupe devra servir à la nourriture des deux vaches pendant l'hiver, et la troisième à celle des moutons.

Après les trois récoltes, il faut avoir soin de terreauter les arpens de luzerne ; je préfère la cendre de lessive et celle d'herbages.

Les cinq autres arpens doivent être ensemencés en pommes-de-terre, en turneps (bien entendu séparés), en lin et en chanvre, pour l'entretien du linge de la maison, puis en chicorée sauvage pour rafourer les vaches, augmenter leur lait et conséquemment les bénéfices, et aussi pour qu'elles ne soient point privées de nourritures vertes jusqu'à la fauchaison, puisque ce n'est qu'après que les foins sont rentrés que l'on peut y mener les bestiaux.

Mais, me dira-t-on, où trouvera-t-il des bénéfices? Je répondrai : il aura d'abord l'excédant de son blé, celui de son avoine, le lait ou le beurre provenant de ses vaches, qui, bien soignées, tenues proprement, suffisamment nourries de plantes succulentes, pourront lui procurer au moins douze pintes de lait par jour; et en en réservant la moitié pour la consommation de sa maison, soit pour le beurre ou les fromages, il lui en restera encore six pintes qui, au prix modique de cinq sous la pinte, lui donneront six cents francs par an. A la vérité, lorsque les vaches seront pleines, il aura moins de lait, mais les veaux l'indemniseront, et la manière que j'indiquerai pour élever ces précieux animaux lui procurera encore des bénéfices.

Il faut calculer de plus la tonte des moutons, qu'il ne faut pas vendre grasse (j'indiquerai aussi la manière de laver les laines), les agneaux, les œufs des poules, des canes, la vente des poulets, des canetons, puis, la plume des canes qui peut être utilisée dans le ménage, cette plume n'étant pas d'un aussi grand débit que celle des oies.

Il faut aussi que le petit propriétaire ait des lapins clapiers, qui seront utiles pour la consommation de sa maison; il pourra en vendre au moins la moitié, et ces animaux ne lui coûteront rien à nourrir, y employant des carottes, choux, panais, navets, récoltés dans

le jardin, et un peu de luzerne pour les femelles lorsqu'elles mettront bas. Ils lui procureront plus de bénéfices qu'ils ne lui auront occasioné de dépenses.

Comptez-vous pour rien les légumes, les fruits du jardin? En admettant qu'il n'en vende point pour un écu dans le courant de l'année, ceux qu'il consommera, soit cuits, soit crus (même en tourtes pour les jours de fêtes), ne diminueront-ils pas les dépenses de tous les jours? et ce qu'il y aura d'aussi heureux, c'est que ces repas se feront en famille, et que même un ou deux voisins pourront y être admis sans augmenter la dépense d'une obole.

Il faut que le jardin fournisse les légumes, dont une partie se consomme en vert l'été, et dont le reste soit préparé de manière à faire illusion l'hiver où toute la nature est en deuil.

Ce soin appartient entièrement à la maîtresse de la maison.

Une chose encore indispensable au petit propriétaire, c'est d'avoir dans son jardin au moins une demi-douzaine de paniers de mouches à miel. Outre le bénéfice qu'il en retirera, il éprouvera souvent le besoin urgent du miel, premièrement pour sa famille et pour lui-même, puis pour les chevaux et les vaches, qui quelquefois, faute d'une boisson miélée, peuvent être violemment attaqués, les chevaux

d'une toux causée par la poussière (ce qui peut leur occasioner la pousse), et les vaches par une espèce d'indigestion. Enfin les abeilles sont une ressource inépuisable dans une maison rurale : les bénéfices qu'elles produisent en miel, cire, et jetons, persuaderont le propriétaire d'avoir un rucher dans son jardin.

Ces précieux insectes peuvent amener l'abondance dans un pays qui n'aurait pas même un sol fertile, puisqu'ils pourraient y suppléer et les faire sortir d'une misère quelquefois inextricable eu égard à la position et au terrain trop ingrat qui ne paie que faiblement la peine de celui qui le cultive.

Je suis néanmoins convaincue qu'il n'est si mauvaise terre qui ne se bonifie avec des soins et de l'intelligence ; mais enfin, si telle était la médiocrité du sol qu'il rebutât de le cultiver, l'on pourrait le couvrir de ces insectes, capables de procurer l'abondance.

Si dans toutes les communes de la France (je ne cesserai de le répéter), il y avait seulement une centaine de ruches, nous cesserions (comme je l'ai dit ci-dessus) d'être tributaires des Puissances du Nord pour la consommation de la cire ; le miel suppléerait au sucre, et, dans les temps désastreux de la guerre, la classe peu aisée ne s'apercevrait pas du renchérissement de cette denrée, qui est devenue un objet de première nécessité.

C'est des gens peu fortunés que l'on doit

essentiellement s'occuper, les riches éprouvent rarement des privations. Le sucre valût-il *six francs la livre*, on le servirait chez eux avec autant de profusion que dans les temps où il n'est pas cher.

Mais la mère de famille, dont les facultés sont bornées, qui se trouve entourée d'enfans encore en bas âge, à qui des boissons sucrées seront nécessaires, ne pourra atteindre à ce prix excessif, sa famille languira et son cœur sera déchiré de douleur.

Petits propriétaires, élevez et soignez des abeilles afin de procurer à votre famille et à vos voisins, à un prix raisonnable, les douceurs que les enfans exigent de la sollicitude maternelle.

Grands propriétaires, gros fermiers, élevez aussi des abeilles, afin d'être utiles à vos concitoyens et de faire chérir votre mémoire!

Il est très-aisé et peu coûteux d'ôter au miel ce goût de cire et de mouche qui le rend désagréable. J'indiquerai la manière de le préparer, manière dont j'ai fait pendant des années l'expérience, lorsque la France était en guerre avec toute l'Europe. J'indiquerai aussi la manière de nourrir les mouches afin qu'elles ne consomment point leur miel, et que, dans le cas où l'hiver se prolongerait, elles ne soient point forcées de sortir de la ruche pour aller chercher la pâture qui est nécessaire à leur existence. Leur faiblesse ne

4

leur permettant pas d'aller loin et la saison leur étant contraire, l'on court le risque de les perdre. J'ai eu la preuve de ce que j'avance en 1777. Je fus obligée de nourrir mes mouches tout l'hiver et tout le printemps, parce que la température était si froide et les pluies si abondantes dans le pays que j'habitais, que mon rucher aurait beaucoup souffert sans cette précaution.

CHAPITRE III.

Des travaux commençant au Printemps. — Des différens Grains, des différentes plantes et des différens légumes. — De l'Entretien des Terres, de celui des Prairies, de celui des Jardins. — Des Soins du Ménage, de ceux de la Basse-Cour. — De la Tonte des Moutons, du Lavage des Laines, *etc.*, etc., etc.

Toutes les parties du sol français n'étant point également productives, ce sont celles qui le sont moins qu'il faudrait examiner et dont il faudrait encourager les habitans, pour qu'ils forçassent la terre à leur rendre le prix de leurs travaux.

Les biens d'un homme riche ne prouvent rien pour son bonheur ni pour son intelligence ; tels sont les cultivateurs qui habitent un canton où la nature a tout prodigué, où les semences viennent pour ainsi dire sans soin et sans beaucoup de peine. Ils sontriches sans être obligés de développer des facultés intellectuelles.

Ceux au contraire qui habitent un sol ingrat, où les obstacles renaissent sans cesse

sous leurs pas, sont forcés, pour atteindre le même degré de prospérité, de joindre à un travail constant des connaissances qui les mettent à même d'essayer leurs terres et de leur donner les semences qui leur conviennent.

Alors les fermiers qui réunissent le savoir à l'amour du travail changent un sol ingrat et inculte en une terre féconde.

Le grand art, comme le grand moyen de l'agriculture, est de prodiguer les engrais et de varier la nature de ses récoltes, afin que la terre se repose en changeant de culture.

Les Romains avaient fixé le renouvellement de l'année au mois de mars (1). Sans doute que ce peuple, tout à la fois guerrier et agriculteur, avait remarqué que c'était dans ce mois où Bellone déployait ses étendards, que les habitans des campagnes reprenaient aussi les travaux des champs presque abandonnés pendant l'hiver, et que, par ces raisons, l'année devait commencer à cette époque.

J'adopterais assez cette manière de compter à la campagne.

C'est dans ce mois que l'on semble reprendre une nouvelle vie. L'engourdissement où la mauvaise saison a retenu le cultivateur se dissipe à la vue de l'astre fécondant qui an-

(1) En France l'année n'a commencé en janvier que l'an 1566, par ordonnance de Charles IX.

nonce par sa présence qu'il vient de nouveau répandre ses bienfaits sur la terre.

Je vais, d'après ces observations, commencer de cette époque à détailler les travaux de ce mois. Je suivrai la même marche pour tous les travaux de l'année.

Si le fermier ou le propriétaire ont eu la précaution ou plutôt l'attention importante de labourer les terres (qui ont produit du blé avant l'hiver), afin d'empêcher les mauvaises herbes de grainer, et que préalablement ils en aient ramassé les racines ainsi que le chaume, qu'ils les aient brûlées sur le terrain; qu'ils aient semé de suite (après un léger labour) du pois lupin qui, jusques aux gelées, a dû produire une nourriture abondante pour les vaches, et de plus, après la fauchaison, l'avantage d'y pouvoir mener pâturer les moutons, même dans les plus grands froids. (Il est très-possible qu'ils trouvent peu de pâture dans les champs; mais ce qui leur est extrêmement utile, c'est l'air pur qu'ils respirent et l'exercice qu'ils prennent.)

Ces terres ainsi amendées, étant semées en avoine (1), en procureront une ample mois-

---

(1) L'avoine est une plante céréale annuelle. L'on en cultive de deux espèces, la *commune* et la *nue*. La commune donne les variétés *noire*, *blanche*, *blanche du Nord*. — Il y en a une noire d'hiver et une de printemps. La blanche se sème dans cette

son. Il faut huit boisseaux de ce grain par arpent. Il en faut autant pour l'orge (1). Quant à la vesce (2), elle est beaucoup moins dispen-

---

saison; la blanche du Nord se sème en automne dans les climats tempérés, et au sud ou midi; au printemps, dans le Nord et le Sud. —La *nue* quitte facilement sa balle ou enveloppe, et se sème avant et après l'hiver.

L'avoine fauchée ne doit pas javeler. Sa paille verte, sèche convient aux bestiaux, surtout aux vaches. Son grain a peu de farine; on en fait des gruaux, du pain, de la bière, de l'eau-de-vie. Il excite les poules à pondre, fait une bonne nourriture pour les chevaux, les soutient dans le travail. On ne doit pas les faire boire après qu'ils en ont mangé.

(1) L'orge est une plante annuelle. On en connaît quatre espèces : 1°. le *commun*, originaire de Sicile et de Russie; 2°. le *nu* ou *sucrion*, originaire de Tartarie; 3°. l'*escourgeon;* 4°. le *plat* ou riz d'Allemagne. On le cultive en grand partout. Il réussit dans tous les climats et croît dans les terres légères. Il est préféré, après le froment et le seigle, pour faire du pain, qui est meilleur lorsqu'on le mêle dans la proportion d'un tiers avec les autres. — Mondé, perlé, en gruau, cuit au lait, au bouillon, il fait une nourriture saine; germé, séché, moulu, délayé dans l'eau, mis dans une cuve, fermenté à l'aide d'un levain, il fait la bière et l'eau-de-vie de grain. L'orge remplace l'avoine pour les chevaux, nourrit et engraisse les volailles.

(2) La vesce est une plante légumineuse annuelle. On la cultive en grand pour sa graine, qui est la nourriture principale des pigeons. — Mêlée en petite quantité à l'avoine, elle en augmente, pour les chevaux, la qualité fortifiante. La plante fait un

dienuse; il n'en faut que trois boisseaux par arpent. Vous devez en semer pour vos pigeons, et pour cela vous en laissez grainer une partie : le reste vous le coupez en vert pour les moutons.

C'est surtout au commencement du printemps, qu'il faut donner de ce fourrage aux brebis pour les échauffer et les préparer à recevoir le mâle.

Ces terres étant ensemencées de ces graines, se bonifieront et pourront, au mois de septembre, avec une légère *fumure* et un seul labour, être en état de recevoir du blé.

En semant de la vesce au mois de mars, vous aurez deux récoltes dans la même terre. Celle que vous y récolterez en vert n'aura pas épuisé la terre, elle aura au contraire détruit les mauvaises herbes. Vous aurez le temps de faire un labour (après toutefois avoir bien fumé la terre); vous y semerez des turneps (1)

---

bon fourrage en vert, en sec, surtout pour les agneaux. Le grain semé après la vesce est moins beau qu'après le trèfle. Il y a une variété que l'on sème avant l'hiver, une autre au printemps, et une à graine blanche dont on fait une purée saine. — La vesce, enterrée lorsque la fleur paraît, fait un bon engrais.

(1) Les turneps sont une espèce de navets dont la culture est très-recommandée. Ces navets sont ronds et ont la forme de fromages de Hollande. Il n'est pas rare d'en voir qui ont jusqu'à vingt-deux ou vingt-quatre pouces de tour; leur culture est peu dispendieuse. Ils suppléent au fourrage l'hiver.

qui doivent servir à la nourriture de vos bestiaux, l'hiver.

C'est aussi dans ce mois qu'il faut semer la grande chicorée, afin de pouvoir la faucher en mai, époque où tous les pâturages sont défendus.

A cette époque les vaches ont besoin d'une nourriture verte, parce qu'elles viennent de finir leur alaitement et que c'est aussi le temps où elles donnent du lait plus abondamment.

La grande chicorée se sème à la volée après un bon labour; on la recouvre en hersant légèrement Il faut un boisseau de graine par arpent.

Je ne suis point partisante du petit blé, que l'on nomme *blé de mars;* il n'est jamais aussi farineux que le froment, rend beaucoup moins de grains et de paille; il n'est avantageux que pour réparer les pertes occasionées par les orages, les grêles, les pluies abondantes, qui quelquefois réduisent presqu'à rien la récolte du blé froment.

C'est pour remédier à ces malheurs, que toutes les précautions humaines ne peuvent

---

C'est l'objet d'une épargne considérable sur les substances ordinaires. Les domestiques et les journaliers les préfèrent aux navets dits de *Ferneuse*. Ces racines divisent et préparent la terre à recevoir le blé, et l'on recueille dans le même espace de terrain une bien plus grande quantité de froment que dans une jachère ordinaire.

garantir, que je conseille aux cultivateurs, petits ou grands, d'avoir toujours du blé en réserve.

S'ils arrivaient ces malheurs, il faudrait semer en mars le blé à qui l'on a donné le *nom* de ce mois; mais surtout, je le répéterai jusqu'à satiété, s'abstenir d'employer la lessive de chaux. Cette méthode est presque toujours insuffisante, même dangereuse : si la chaux est trop chaude, elle brûlè le germe; si elle ne l'est pas assez, elle durcit l'écorce et empêche le germe d'en sortir. J'aí annoncé que j'indiquerais la manière de préparer le blé pour faciliter sa germinaison, je la donnerai lorsque je m'occuperai des semences d'automne. L'on pourra l'employer de même pour celles du printemps.

On doit, dans ce mois, semer, ainsi que je viens de le dire, les avoines, les orges, les vesces destinées à être récoltées en grains et en vert.

Le printemps suivant, vous fumerez complétement cette terre, et vous la couvrirez en chanvre. Au mois de septembre vous lui donnerez deux labours, vous semerez votre blé dessus, et vous pourrez espérer une ample récolte.

Le mois de mars est un des mois de l'année où la fermière a le plus d'occupations. C'est vers le milieu de ce mois que l'on met couver les poules, les oies et les canes. Quel-

quefois elles sont plus tardives ; mais une fermière qui soigne bien ses volailles, qui les tient la nuit dans un poulailler bien clos, et le jour dans une cour abritée des vents du nord, peut compter qu'elles commenceront leurs pontes en février, et demanderont à couver immédiatement après. Céla procure à la fermière l'avantage d'avoir des poulets *hatifs* ainsi que des canetons.

Au chapitre intitulé *de la basse-cour*, j'indiquerai les moyens de soigner les volailles, ainsi que ceux d'avoir plus de petits, en employant moins de poules, afin que la quantité des œufs augmente au lieu de diminuer.

C'est assez communément en mars que les vaches entrent en chaleur, cela n'exclut pas les autres temps ; mais généralement les approches du printemps la développent dans le plus grand nombre.

Si ce sont des génisses que l'on envoie au taureau, il faut les surveiller, afin d'être prêt à leur administrer les secours dont elles peuvent avoir besoin.

Si vous avez un taureau dans le voisinage, et qu'il ait sauté une vache à la pâture, il faut que le compagnon ou gardien (qui doit toujours savoir le nom de ses vaches, ou avoir une manière de les faire connaître) indique, en rentrant à la ferme, celle qui aura été sautée, afin qu'on lui donne (avant de rentrer à l'étable) un peu d'avoine mêlée de son, et de

sel surtout, si c'est une génisse : cela la rassurera.

Quelquefois, au mois de mars, il y a des vaches qui mettent bas ; si ce sont des génisses qu'elles donnent, il faut les élever, quand bien même ce serait une première portée.

Ceux qui se refusent à élever un premier veau sont dans une grande erreur ; si le veau a l'œil vif, le corps allongé, les jarrets gros, il faut l'élever quoique ce soit un premier né ; mais il faut surtout s'abstenir de le faire téter, sans quoi vous courrez le risque de faire périr la mère et de n'avoir qu'une mauvaise élève.

C'est aussi dans ce mois qu'il faut faire lessiver les fils de lin et de chanvre qui ont été filés l'hiver, afin qu'ils reçoivent les premiers rayons du soleil. Gardez-vous bien d'employer de la soude pour cette lessive, ni de la potasse ; il ne faut que de la cendre d'herbages verts. Vous recommencez cette opération au moins trois ou quatre fois, et, à chaque lessive, vous étendez vos fils au plein soleil ; par ce moyen, les fils sont demi-blancs au mois de mai ; alors vous pouvez faire fabriquer la toile, ce qui vous procure l'avantage de la faire lessiver deux ou trois fois avant l'hiver, et d'en faire usage selon le besoin.

Ce blanchîment des toiles est préférable à tous égards à ceux que l'on a découverts par les procédés chimiques.

Quelques cultivateurs ont le mauvais usage,

dans le mois de mars, de faire passer leurs troupeaux dans les blés qui ont été semés trop drus. Ils croient que le piétinement des moutons donne de la vigueur à la plante ; ils se trompent : cela est aussi préjudiciable que l'effaunage.

Il est démontré, et reconnu par tous ceux qui examinent et combinent leurs cultures, que le passage des moutons dans les blés, ainsi que l'effaunage, sont nuisibles et diminuent considérablement la récolte.

Un moyen infaillible d'éviter ces inconvéniens, c'est de ne pas semer trop dru ; alors vous ne serez pas forcé de diminuer la vigueur du grain ; cette diminution est toujours au détriment du cultivateur.

Il est essentiel, dans ce mois, de semer un peu de tabac dans le jardin, non pour en tirer un bénéfice, mais pour parer aux accidens, s'il survient aux bestiaux quelques maladies qui exigent des breuvages et des lavemens faits avec des feuilles de tabac(1). Il faut toujours prévoir les besoins afin d'y pourvoir.

Lorsque l'on sème le tabac, il faut couvrir

---

(1) Les lois autorisent à en avoir quelques pieds, mais en très-petit nombre, vingt pieds au plus. Pour se livrer à la culture du tabac, il faut en obtenir la permission, autrement on encourrait des amendes considérables.

légèrement la graine ; trop couverte elle se pourirait.

Le jardin doit aussi, dans ce mois, fixer l'attention de la fermière, qui, tandis que son mari est aux champs, doit être d'une surveillance générale.

C'est l'instant de semer les carottes, panais, ognons, poireaux, choux et choux-raves, betteraves, oseille, belle-dame (1), etc.

---

(1) La *carotte* est une plante bisannuelle *, sauvage, des lieux arides, perfectionnée par la culture. Sa racine, longue, cassante. sucrée, est jaune, rouge ou blanche. Elle nourrit les hommes et les animaux, parfume les alimens. Séchée et réduite en poudre, elle est très-utile aux voyageurs. Elle craint les grands froids, demande une terre douce, divisée, profonde. Sa graine aromatique se sème avec avantage parmi les grains du printemps. On cultive une petite carotte jaune, pâle, hâtive, et une petite rouge plus hâtive.

Le *panais* est aussi une plante bisannuelle, sauvage dans les pâturages; on le cultive en grand; il *résiste* au froid. Sa feuille fait un bon fourrage. Sa racine longue, charnue, blanchâtre, savoureuse, est très-nourrissante pour les hommes et les animaux, et donne une fécule abondante. Elle supplée en Irlande à l'orge pour la bière. Sa graine aromatique réussit bien dans les terres fraîches, et peut être semée parmi les chanvres.

L'ognon est une autre plante bisannuelle, pota-

* *Bisannuelle* se dit des plantes qui germent, poussent leurs feuilles radicales la première année, poussent leurs tiges, fleurissent, fructifient et périssent la deuxième année.

. conseillerai de semer de préférence des carottes d'Amiens, qui sont très-estimées et

---

gère, bulbeuse, originaire d'Afrique. Ses variétés sont rouge, pâle, blanc, rouge et blanc (oblong), blanc de Florence, hâtif et rond, prolifère ou qui donne des bulbes sur sa tige; il est d'une saveur forte et piquante, surtout dans le nord, et plus douce dans le midi. — L'ognon contient du sucre et du soufre. Il se mange cru, cuit ou confit; il sert à assaisonner les mets. — Les variétés rondes, rouges, blanches et pâles sont les plus cultivées. La rouge se conserve plus long-temps, a un peu plus d'âcreté.

Le *poireau* est une plante potagère, fort commune partout, et d'un grand usage dans les alimens. Sa racine est longue de quatre à cinq doigts, grosse d'un à deux pouces, ronde, composée de plusieurs tuniques blanches, lisses, luisantes, jointes les unes aux autres, d'un goût plus doux que celui de l'ognon, croissant, s'élevant, devenant des feuilles longues d'un pied, assez larges, tantôt plates et tantôt pliées en gouttières, de couleur vert-pâle. Le poireau demande une terre grasse et fumée. C'est un aliment un peu difficile à digérer, gluant et venteux. Il provoque les urines. Son suc est excellent pour apaiser les bruissemens d'oreilles, étant introduit dedans. — En substance, il excite la suppuration et est très-propre pour guérir la brûlure et l'ulcère causé par la morsure des serpens. L'on voit de quelle utilité il peut être.

Le *chou* est une plante potagère que tout le monde connaît. On distingue le chou vert, le chou pommé, le chou frisé blanc, le chou cavalier, le chou rouge : celui applé *de Milan* passe pour être le meilleur.

Le *chou-rave* est une sorte de navet, qui fournit

le méritent; elles sont bien supérieures à celles de Hollande.—Il serait à désirer que nous nous occupassions d'améliorer nos graines, afin de nous passer de celles des étrangers.

Je fais des vœux pour que les cultivateurs, dans l'intérêt de la patrie et dans le leur propre, s'appliquent à multiplier les semences des différens légumes qui leur sont nécessaires, l'hiver, pour la nourriture des ouvriers et pour celle des bestiaux ; ils détruiraient par ce

---

abondamment des feuilles que les bestiaux mangent avec avidité.

La *betterave* est encore une plante bisannuelle, que l'on cultive en grand. Elle fatigue peu la terre. Sa racine est grosse, pivotante, charnue, sucrée, d'un rouge foncé, rouge clair, jaune ou blanche. Les feuilles, la racine se mangent cuites. La racine crue se conserve dans le vinaigre, dans le sel. Réduite en pulpe, elle fermente, devient acide, agréable à manger. — Cette plante fait une bonne nourriture pour les bestiaux, ainsi qu'une variété précoce, très-grosse, rouge, pâle, connue sous le nom de *disette*. — Deux variétés sont cultivées pour la table : l'une petite, blanche, pour sa précocité ; l'autre, de Castelnaudary, pour sa saveur.

L'*oscille* est une plante vivace, acide, sauvage, cultivée. Sa racine est charnue, pivotante Sèche, elle donne à l'eau une couleur rouge. Ses feuilles se mangent cuites et se conservent ainsi pour l'hiver. Les brebis en mangent, et c'est de là que lui est venu le nom d'*oseille de mouton*.

La *belledame* est la plante potagère que l'on mêle à l'oseille pour en adoucir le goût et diminuer son âcreté.

moyen, le *stérile usage des jachères*, et ils y trouveraient tant d'avantages qu'ils ne pourraient que s'applaudir d'avoir suivi les conseils des amis de l'agriculture.

Si les jachères étaient couvertes de légumes, tels que turneps, choux de Laponie, carottes, navets, etc., etc., les moutons seraient mieux nourris, plus promptement engraissés, et les cultivateurs pourraient en avoir une plus grande quantité; ils auraient aussi la possibilité d'avoir plus de vaches et plus de porcs, qui multiplieraient les fumiers: ils auraient conséquemment plus de bénéfice, et la masse du peuple serait plus heureuse en raison de l'abondance des objets de première nécessité.

Une culture que je ne cesserai de recommander, c'est celle de la *Carotte*. C'est une des racines qui méritent le plus d'attention. On l'emploie à remplir le vide des jachères. Les plus belles doivent être triées pour servir à la cuisine, et le reste est pour les bestiaux, qui en sont très-friands.

L'on ne peut mettre en doute qu'elle ne soit très-utile pour préparer la terre à recevoir des grains.

Dans l'année 1767, la société économique de Rouen rendit compte d'un grand nombre d'expériences, qui toutes démontraient la nécessité de cette culture. Elle est aussi très-abondante en liqueur spiritueuse, et peut

économiser les grains que l'on emploie à la distillation pour se procurer de l'eau-de-vie, dans les années où les gelées moissonnent les raisins. Son marc engraisse les porcs beaucoup plus rapidement que les farines et le son provenant de l'orge et même du sarrasin (1).

La culture de la carotte est en général d'une grande ressource à ceux qui veulent ou peuvent faire beaucoup d'élèves; elle porte avec elle un suc nourricier qui contribue à leur accroissement et à leur santé.

Un autre légume que les cultivateurs ne doivent point dédaigner, c'est le chou nommé *cœur de bœuf* (2). Il faut avoir soin, au printemps, d'ôter les feuilles que les mauvais

(1) Le *sarrasin* ou le *blé noir* est une plante rameuse, annuelle, originaire d'Asie. Il craint le froid, vient dans les mauvaises terres, peut se semer après une première récolte, croît très-vite. Vert, il sert de fourrage. Ses fleurs, blanches ou roses, en bouquet, sont recherchées des abeilles, qui en tirent un miel peu estimé. Sa graine noire, anguleuse, contient une farine blanche, qu'on peut séparer sur une feuille de tôle chauffée. On en fait du gruau, de la bouillie, de la galette, du pain. Elle excite les poules à pondre, les engraisse, rend leur chair délicate, tient lieu d'avoine aux chevaux. La plante, enfouie par le labour avant la floraison, sert d'engrais à la terre. — L'on préfère le sarrasin de Tartarie qui supporte le froid, donne un grain plus gros et mûrit plus tôt.

(2) Columelle, en parlant de ce chou, a dit qu'il était estimé de tous les peuples.

temps assez communs dans le mois de février auront jaunies. Ces feuilles, si le mois de mars est pluvieux, pouriraient, feraient tort aux cœurs. La fermière doit se persuader que l'abondance des choux et des carottes est une chose à bien considérer dans une maison rurale.

Une graine très-essentielle à semer dans ce mois, c'est celle du *grand tournesol*. Je ne connais point de plante qui répare plus vite son dépouillement. Il a cependant un inconvénient, c'est qu'il mange la terre. Il faut conséquemment ne le cultiver que dans les jardins qui sont souvent fumés et labourés au moins cinq à six fois dans l'année. L'on peut aussi en mettre dans la cour, autour des arbres, comme marronier, peuplier, etc., etc. Il poussera très-bien et ne leur nuira point.

Les feuilles du grand tournesol, celles de la betterave, du maïs ou blé de Turquie (1),

---

(1) Le *maïs*, vulgairement appelé *blé de Turquie*, *blé d'Espagne*, *blé d'Inde*, est une plante annuelle, originaire d'Amérique, naturalisée dans toute l'Europe.

Il est trop généralement connu pour que j'aie besoin d'en donner la description.

Le maïs se sème par touffes, ou derrière la charrue, assez espacé pour être sarclé, butté; il est sensible au froid. Ses semailles, surprises par la gelée blanche, doivent être recommencées.

Il est sujet à une excroissance qui se convertit en

doivent fournir assez abondamment pour les vaches, en y joignant de la grande chicorée, qui sera en état d'être fauchée lorsque ces plantes seront bonnes à cueillir.

Avec ces précautions, les bestiaux ne se ressentent point de la sécheresse, qui trop souvent contrarie les cultivateurs en sevrant leurs bestiaux des plantes qui leur procurent un lait abondant. Il faut qu'une fermière se répète souvent à elle-même ce proverbe :

---

une poussière noire, non contagieuse : on doit l'arracher aussitôt qu'elle paraît.

Dès que le grain est formé, on le perfectionne en découvrant l'épi, la maturité en est plus complète. Les épis, encore tendres et en lait, se mangent frits ou pilés et réduits en pâte que l'on fait cuire. Les épis placés dans les aisselles des feuilles ne mûrissent pas. On les confit au vinaigre.

On fait avec le maïs des potages, des bouillies appelées *gaude*, *polenta*, *miliasse*, *cruchade*, des galettes que l'on fait frire par tranches, et du pain en le mêlant avec du froment; seul, il donne un pain sec, lourd, échauffant. Le maïs contient une espèce de gomme, du sucre, de l'amidon. On en fait une boisson fermentée. Il engraisse les porcs, la volaille (à qui il donne une chair succulente), et remplace l'avoine pour les chevaux.

Les rejetons qui poussent au-dessus du nœud de l'épi sont donnés au gros bétail. Les feuilles font de bonnes paillasses. L'épi dépouillé du grain, les tiges et les racines donnent un feu clair, vif, et une cendre riche en potasse. L'on voit que rien ne se perd de cette plante précieuse.

« *Les vaches donnent du lait par la bouche, et*
» *les poules des œufs par le bec* (1). »

La pomme-de-terre est trop essentielle pour la nourriture de l'homme et celle des bestiaux pour qu'on la néglige. Il faut en planter beaucoup, si l'on veut élever et engraisser les porcs et les volailles. Les vaches en sont aussi très-friandes, l'hiver. Elle se plante en mars; l'on peut la couper en plusieurs morceaux pour la planter, et chaque morceau qui aura un œil produira un pied; les petites se plantent entières.

Je m'abstiens d'indiquer à la fermière la manière de faire de la fécule avec la pomme-de-terre. M. Duvergier, après un travail constant et éclairé, est parvenu à rendre cette farine très-fine et pouvant se conserver des années entières. Il n'a pas borné à cette seule racine ses expériences : il a aussi réduit en farine les haricots rouges, les blancs, les lentilles, les petits pois, même les pois verts, qui font l'illusion des pois frais, et les racines potagères (2). Il a su imiter la semoule.

---

(1) Le meilleur de tous les produits de la campagne, au rapport de Caton, étaient les volailles et les bestiaux. Aussi, lorsqu'on lui demandait quel objet produisait plus de profit, il répondait : « Les » troupeaux si vous les conduisez bien. » Et après celui-là? « Les troupeaux, si vous les conduisez mé- » diocrement bien. »

(2) Une cuillerée de cette farine suffit pour un

Les classes peu aisées de la société lui devront une éternelle reconnaissance ; vu la modicité du prix de ces farines, qui économisent aussi le combustible, et procurent à la classe ouvrière la possibilité d'avoir très-promptement une soupe et un plat succulent à très-peu de frais, et en employant beaucoup moins de temps pour les préparer. Ces différentes farines ont obtenu l'assentiment du Conseil de salubrité en 1778, et, à la dernière exposition, elles ont mérité à M. Duvergier une médaille, qui lui a été décernée par le jury à titre d'encouragement et de récompense pour un objet d'une utileté aussi générale.

(Il est reconnu depuis long-temps que la consommation des légumes secs est beaucoup plus restreinte, principalement dans les villes: cette préparation, en facilitant l'usage de ces légumes, pourra en augmenter la consommation, but proposé par plusieurs sociétés philanthropiques.)

L'Athénée des sciences, lettres et arts de Paris, dans sa séance publique tenue à l'hôtel de ville, le 5 décembre 1824, d'après le rapport fait par M. le docteur Devilliers, l'un de ses membres (sur la très-grande utilité de ces

---

pot-au-feu de trois livres. Elle donne une couleur dorée au bouillon, ainsi que le goût de tous les légumes qui la composent ; ce qui est précieux, l'hiver, lorsque les gelées rendent les légumes rares et chers.

farines pour toutes les classes de la société), a décerné à M. Duvergier, une couronne et une médaille, *maximum* des récompenses que donne cette société.

Ce rapport constate que M. le capitaine Freycinet, s'étant pourvu de ces farines légumineuses, pour son voyage autour du monde, en avait été très-satisfait, et en avait rapporté en bon état de conservation.

D'après cet exposé, dont j'atteste la vérité, je conseille aux cultivateurs de se procurer de ces farines pour l'hiver, l'économie du temps le leur commande. Les repas des ouvriers seront plus succulens, et l'on emploiera beaucoup moins de temps à les préparer.

Alors la fermière n'aura à s'occuper que de la conservation de ses pommes-de-terre (1),

(1) La pomme-de-terre est une plante vivace originaire du Pérou. Elle a été introduite en France à la fin du seizième siècle. — Les racines de la pomme-de-terre sont nombreuses, traçantes et sont chargées de tubercules ou pommes-de-terre. Il y en a plusieurs variétés recherchées, qui sont de grosseurs, de formes et de couleurs différentes, blanches, rouges, violettes ou jaunes. La plante porte un fruit rond rempli de semences que l'on cueille à la fin d'octobre, lorsque le feuillage jaunit. On le conserve dans du sable ou suspendu. Ces semences ou graines se sèment pour multiplier les variétés.

L'on arrache la plante avec la charrue ou une fourche, ou la main. On sépare les petites pom-

afin d'en donner, l'hiver, à ses vaches, à ses porcs, ainsi qu'à ses volailles.

Dans ce mois, le jardin doit pour ainsi dire occuper entièrement la fermière; elle doit surveiller la taille des arbres en espaliers, surtout ceux dont l'exposition permet de semer des pois de primeur.

Pour ces semences, il faut des pois nommés *pois anglais*; c'est le plus hâtif, celui qui monte le moins, et qui conséquemment fatigue moins aussi les arbres qu'il environne.

---

mes-de-terres pour la plantation, et les grosses pour l'usage. Elles craignent le froid, l'humidité. On les conserve dans des lieux fermés, secs, ou dans des creux bien couverts, faits sur des lieux élevés, en terre sèche, ou enfin exprimées par un pressoir, mises en pain et séchées.

La pomme-de-terre est d'une grande ressource pour les hommes et les animaux. Son feuillage sert de fourrage. On la mange cuite sous la cendre ou à la vapeur de l'eau bouillante, dans des vases couverts, ou même sans eau (à l'étouffade), avec ou sans assaisonnement. Cuite à grande eau et à découvert, elle perd de sa qualité. Blanchie dans l'eau salée, séchée, broyée, l'on en fait des galettes pour les voyageurs d'outre-mer, et n'est point sujette à être attaquée des insectes. Râpée crue et broyée dans l'eau, elle donne trois onces par livre d'une fécule blanche, fine, légère, agréable quand elle est cuite au bouillon ou au lait. — La grosse blanche à points rouges fournit plus de fécule que les autres.

Les terres légères, élevées, donnent des pom-

La terre du jardin exige pour ainsi dire plus de fumier que celle des champs, parce qu'elle produit plus souvent, qu'elle fait pousser des légumes qui demandent beaucoup de substances, tels que le cardon, le chou, le céleri, etc.

Il faut aussi, à cette époque, qu'elle fasse repiquer les petits ognons. Ces petits ognons sont ceux récoltés l'année d'auparavant, qui repoussent des pampres et deviennent beaucoup plus gros; ils servent à la cuisine, jusqu'à ce que l'on ait récolté l'ognon blanc et rouge. Il faut observer aussi que ces *repiqûres* se font dans les premiers jours de mars.

Si dans le jardin de la ferme il n'y a pas de

---

mes-de-terre tendres, farineuses, sèches. Elles sont grasses et de mauvais goût dans les lieux humides.

Au printemps, après avoir fumé, labouré, hersé, l'on plante les petites pommes-de-terre entières ou les grosses par morceaux. (Il est des personnes qui font des trous, y mettent du fumier, placent les pommes-de-terre et les recouvrent.) Lorsque la plante est grande, on sarcle, on butte, on marcotte.

Deux setiers au plus par arpent en produisent de cinquante à cent, lorsque la terre leur est bien favorable.

Cette culture est utile dans les défrichemens, les terres vagues; elle ameublit la terre, détruit les herbes parasites. — Les plus hâtives se récoltent en juillet.

La pomme-de-terre gelée est encore bonne en la dégelant dans l'eau froide. On fait de la bonne colle avec la fécule.

cerisier, il est essentiel d'en planter. Cet arbre vient dans tous les pays. Rarement il éprouve de grands dommages par les gelées. — Il se plaît dans les pays froids de préférence (1). Il est nécessaire de le multiplier le plus possible. Il est agréable, en ce qu'il procure les premiers fruits que l'on récolte au printemps. Ces fruits sont très-utiles aux malades, et faciles à conserver pour l'hiver. Le bois de cet arbre (lorsqu'il ne donne plus de fruit) est très-recherché par les tourneurs; et un cerisier bien droit a une certaine valeur. C'est conséquemment un arbre qui mérite qu'on le cultive.

C'est aussi à cette époque qu'il faut faire ôter la mousse (2) qui s'attache aux arbres. Cette

---

(1) Pline assure que l'on n'a pas pu le naturaliser en Égypte, à cause de la chaleur du climat.

(2) Ceux qui suivent la marche de la nature, savent que les mousses ont joué et jouent encore un rôle important dans l'économie végétale, et que c'est probablement par elles que la terre s'est couverte de verdure. Cette espèce de végétation s'établit sur les rochers les plus durs et les plus unis. Elle s'attache aux marbres les plus polis, et les dégrade s'ils sont négligés. On en voit sur les tuiles et sur les ardoises des anciennes maisons. Elle s'attache encore mieux aux arbres dont la surface n'est point *plane* ni polie. Les graines des mousses n'ont besoin, pour germer et pousser que de toucher la couche imperceptible des matières huileuses, savonneuses, qui, volatilisées, nagent dans

opération se fait après une pluie abondante qui humecte la mousse.

Des vieillards, des enfans peuvent y être employés. Elle n'est point pénible. Les vieillards seront réjouis d'être encore occupés; les enfans seront glorieux de leur gain, et cela leur donnera l'amour du travail.

Il est des personnes qui conseillent d'ôter les mousses avant l'hiver, elles ont tort : l'hu-

---

l'atmosphère et sont déposées sur tous les corps frappés par l'air. — La destruction de ces végétaux forme d'abord une couche de terreau qui contient des embryons capables de donner bientôt une mousse plus abondante; et par succession de temps et de destruction, le rocher se couvre peu à peu d'une plus grande quantité de terre où des herbes peuvent croître, puis des plantes plus élevées, ensuite des broussailles, des arbrisseaux et enfin des arbres. C'est par ce moyen que les rochers se couvrent de verdure, et que la terre se pare de toute la pompe de sa richesse. — Ces plantes ont des propriétés qui doivent les faire rechercher : la médecine en a su tirer parti pour soulager nos maux ; l'art du teinturier en emploie utilement quelques espèces pour nuancer les couleurs. Il en est qui sont purgatives et d'autres qui sont sudorifiques ou vermifuges. — Il ne faut pas que ce soit sur les arbres fruitiers qu'on puisse les aller chercher, parce que ces arbres en périraient bientôt. De ces arbres, il faut les ôter aussitôt qu'on les aperçoit, afin qu'ils soient en quelque sorte purifiés et qu'ils reçoivent toute l'influence bienfaisante de l'air et des pluies, qui les raniment et les font revivre.

midité de cette saison en fera repousser pour peu qu'on en laisse ; au lieu que, enlevée au printemps, la sécheresse et les chaleurs de l'été la détruisent pour cinq à six ans. Cependant, si l'on a des arbres plantés dans un fond, ou si le sol est naturellement humide, elle reparaîtra beaucoup plus vite : j'en ai fait deux fois l'expérience.

L'instrument le plus commode pour abattre la mousse dans toutes les branches, est le sarclet des maraîchers, avec lequel ils nettoient l'herbe des planches d'ognons : en enlevant, avec ce même instrument, les écorces galeuses et chancreuses, l'on détruit la retraite d'une infinité d'insectes destructeurs.

A la fin de mars, les semences du printemps doivent être terminées ; alors l'on n'a plus qu'à s'occuper de la préparation des terres pour le chanvre (1), de celles que l'on destine à rece-

---

(1) Le *chanvre* est une plante annuelle originaire de Perse. On le distingue en mâle et femelle : le premier porte des fleurs sans graine, et le second des fleurs et une graine appelée *chènevis*. C'est improprement qu'on appelle chanvre *mâle* celui qui porte la graine, et chanvre femelle celui qui ne porte que des fleurs. — Il se sème après les gelées, dans des terres légères, meubles, fraîches ou nouvellement desséchées. Il craint le froid, les oiseaux. Le mâle mûrit et se cueille le premier. On sème à sa place des navets, des turneps, des panais. La femelle cueillie, on la met en bottes et on l'étend

voir du sarrasin pour mêler avec des graines de trèfle, de luzerne, de sainfoin (1).

---

contre les haies ou les murs pour la faire sécher. La femelle dépouillée de sa graine et le mâle sont portés au rouissage, pour lequel les méthodes sont différentes suivant les pays. L'on sèche le chanvre au soleil, puis on le serre dans un lieu sec et aéré. On le teille et on le broie en hiver.

Le chènevis donne de l'huile, nourrit et engraisse les volailles et provoque les pontes.

(1) Le *trèfle* cultivé dure trois ans; il vient partout excepté dans les terrains secs. Il croît promptement, produit beaucoup; c'est le meilleur fourrage pour alterner. Il demande à être fané avec précaution. Il procure à toutes les femelles un lait très-abondant et de bonne qualité. Il est recherché par toutes les espèces.

Le *sainfoin* est une plante vivace, à fleur rouge, rayée, en épi. Sa racine est pivotante; elle s'enfonce très-avant dans la terre. Le sainfoin résiste au froid, à la sécheresse. Il en est préservé par ses racines. Il vient bien dans les terrains sablonneux, pierreux, même argileux, si le fond n'est point trop humide. Il dure de quatre à cinq ans.

Le sainfoin fournit deux fois par an un fourrage excellent, mais trop peu abondant. Il convient à tous les animaux. Ses feuilles coupées en vert, mêlées avec la paille d'avoine, font une bonne nourriture.

Pour conserver le sainfoin on le fauche dans le commencement de sa fleur; on le garde en meule en y laissant, intérieurement, de peur qu'il ne s'échauffe, un ou plusieurs conduits perpendiculaires pour le passage de l'air.

Après deux ou trois labours, on sème sa graine

Le sarrasin est essentiel à cultiver; il est propre à engraisser les volailles, et, loin de fatiguer la terre, ainsi que quelques personnes l'ont avancé, il la répare.

Ce qu'il est essentiellement utile de semer, c'est le lin (1). Il se cultive en grand dans plusieurs départemens, tels que le Calvados, la Seine-Inférieure, Ille-et-Vilaine, la Vendée, etc.

C'est à tort que l'on a dit que le lin ne pouvait être d'un grand produit dans les départemens où l'on n'a pas l'usage de le cultiver en grand. J'en ai récolté d'assez beau à

---

avec de l'avoine dont on ne met que moitié de la semence ordinaire. Il faut douze à quinze boisseaux de graine de sainfoin par arpent; elle doit être nouvelle : on l'enterre peu. Cette graine est d'une récolte plus facile que celle de la luzerne; elle nourrit bien les chevaux, pour lesquels elle peut, jusqu'à un certain point, suppléer l'avoine.

(1) Le *lin* est une plante annuelle qu'on cultive en grand. On le sème au printemps, en terre franche, bien ameublie. Il se récolte en été et laisse la terre libre pour une autre récolte. L'on peut semer, avec le lin, quelques racines, comme panais, carottes. Ses tiges donnent une filasse douce, fine, forte, dont on fait les fils, les toiles les plus estimés.— La graine est employée à cause du mucilage abondant qu'elle contient On en retire par expression une huile grasse, dont on se sert beaucoup, surtout en peinture. Le lin cultivé pour la graine, doit être semé clair, sarclé et soigné; pour la filasse, il doit être semé dru.

Juvisi, sur la route de Fontainebleau; j'en ai aussi récolté de superbe à Brie-comte-Robert, département de Seine-et-Marne.

Quoique les terres de ce département soient propres à produire de beau froment, il n'y aurait aucun inconvénient à y introduire la culture du lin en grand, puisqu'on le cultiverait sur les jachères, qui sont malheureusement trop reservées dans ce département. Cela serait d'autant plus avantageux, qu'il est entouré de rivières, sur lesquelles on pourrait construire des moulins à huile.

Si les propriétaires ou fermiers voulaient examiner tous les avantages qui pourraient résulter du soin qu'ils donneraient à la culture de leurs terres, la France serait inépuisable par les ressources de son agriculture; beaucoup plus de bras seraient occupés, et quand l'habitant des campagnes est assuré de trouver de l'occupation, il se marie et donne des citoyens à l'État.

Si les cultivateurs voulaient aussi prendre la peine de calculer combien la culture et les façons nécessaires au lin et au chanvre font exister de familles qui n'ont aucune propriété, ils s'empresseraient d'en introduire la culture dans leur canton. C'est un des moyens les plus puissans d'extirper la mendicité, par la raison que des vieillards, des enfans peuvent être employés à ces travaux, qui ne sont ni pénibles, ni fatigans.

Dans le département du Calvados, que j'ai long-temps habité, l'on ne rencontre presque point de pauvres, parce que la culture du lin et du chanvre occupe une grande partie des bras condamnés à l'oisiveté faute de moyens physiques.

Dans ce département, il n'y a, absolument parlant, que les paresseux qui mendient, et ils n'y sont pas communs, les Normands étant en général très-laborieux.

Si l'on s'occupait davantage de la culture du lin et du chanvre, nous cesserions d'être tributaires des puissances du Nord pour l'entretien de la marine.

Il est essentiel que la terre qui doit recevoir du lin et du chanvre, soit hersée avec autant de précaution que celle des jardins pour semer des menues graines. Ils en lèveront mieux et plus également.

Le chanvre et le lin diffèrent, pour le semage, de l'avoine, du sarrazin et de l'orge. Ces trois semences demandent à être semées un peu clair pour bien rapporter; mais le lin et le chanvre, plus ils seront semés *drus*, plus ils seront fins, et plus conséquemment ils auront de valeur.

Il est essentiel aussi que les terres qui rapporteront du lin et et du chanvre, soient fumées abondamment. Étant destinées à recevoir du froment en octobre, le fumier ne sera pas consommé et conservera assez de sucs

nourriciers pour que l'on ait l'espoir d'une récolte abondante, récolte d'autant plus certaine que l'on est obligé de sarcler le lin, et conséquemment de détruire les mauvaises herbes qui poussent toujours au détriment des épis.

Il est des personnes qui, faute d'avoir pris la peine d'examiner, attribuent au chanvre et au lin la faculté de faire périr les mauvaises herbes. Elles sont dans une grande erreur, car il est certain que, si la terre n'est pas nettoyée, les herbes parasites y croîtront abondamment et étoufferont une partie des plantes. Il est démontré aussi que, pour parvenir à l'entier nettoiement d'une pièce de terre que l'on veut semer en lin (laquelle terre est en partie couverte de mauvaises plantes), il faut distribuer cette terre en planches étroites, afin que ceux qui feront ce travail, puissent marcher dans les sentiers sans endommager la plante.

Sans ces précautions, les herbes parasites étoufferont une partie de la semence. Ce qui en restera poussera très-gros, et ne donnera qu'une filasse de mauvaise qualité.

En suivant exactement le conseil de nettoyer et de fumer la terre destinée à recevoir du lin, il poussera de la hauteur de quatre à cinq pieds, et s'il est bien sarclé, et que l'année réponde aux soins du cultivateur, il peut espérer une récolte qui produira cent livres

au moins de filasse par arpent. Il faut aussi calculer la graine qui est très-abondante et d'un grand débit.

Je conseille de semer du lin préférablement au chanvre. Ses pieds sont aussi utiles pour fabriquer le gros linge, et, la filasse étant bien peignée, l'on obtiendra de la toile infiniment supérieure à celle que l'on fabrique avec la filasse de chanvre.

Autant que possible, il faut renoncer aux anciennes habitudes, quand l'expérience a démontré qu'elles étaient plus nuisibles que profitables. C'est pourquoi je conseille encore de ne point battre le lin pour en extraire la graine; parce qu'il est *impossible* (en le battant) de ne pas briser une partie des brins; et lorsqu'on les met à l'eau, la partie brisée se mouillant plus facilement et restant aussi long-temps que celle qui a besoin d'être imprégnée du fluide nécessaire pour faciliter son broiement, elle se pourit, se détache; la filasse perd de sa longueur, et conséquemment de sa qualité recherchée.

Toutes les fois que l'on a fait des expériences qui ont eu un résultat avantageux, c'est un devoir de les communiquer à ceux que l'on désire instruire : je vais donc rendre compte d'un essai qui m'a parfaitement réussi, ainsi qu'à mes bons voisins.

Lorsque je faisais valoir mes terres, j'avais imaginé une espèce de peigne en bois, imi-

tant les râteaux avec lesquels on ramasse les foins lors du fanage, à l'exception qu'il est plus long, qu'il n'a des dents que d'un côté, qu'elles sont beaucoup plus rapprochées que celles du râteau, et qu'il a un manche que l'on enfonce dans un mur pour lui donner de la solidité. Alors on prend une poignée de lin (bien entendu après qu'il a été séché au soleil, ce qui est indispensable), et on le passe avec force dans le peigne. Toute la bonne graine tombe sur la toile que l'on a mise dessous pour la recevoir : les petits grains qui sont chétifs restent dans la gousse, et ils ne doivent point causer de regrets, parce qu'ils ne sont d'aucune utilité.

Avec cette manière, vous avez l'avantage de séparer les grands brins d'avec les petits : ce qui est presqu'impossible dans le champ, quelque précaution que l'on prenne ; et cela procure deux qualités de filasse, dont l'une est bien préférable à l'autre.

Cette opération est plus commode, plus expéditive et plus lucrative : je n'ai jamais employé que des femmes à ce travail, et j'ai eu la satisfaction d'être imitée, par mes voisins.

Il est encore essentiel, dans le mois de mars, de bien soigner les prairies : cela est (j'oserais le dire) plus nécessaire que le soin que l'on prend des terres.

Si l'on a négligé de nettoyer un champ de blé, l'on reçoit la punition de sa paresse dès

la première année de la récolte, par la non-valeur du champ, et la punition est une leçon pour les prochaines semences; mais des prairies, soit naturelles, soit artificielles, si l'on passe un printemps sans les inspecter, sans faire la guerre à leurs ennemis (aux taupes), l'on s'expose à les perdre dans une seule saison, et avec elles l'espoir des engrais, puisque ce sont les prairies qui les procurent en donnant la possibilité d'avoir beaucoup de bestiaux.

Une des plantes les plus désastreuses pour les prairies, c'est le *plantain*. Si l'on a eu l'insouciance de ne le pas arracher, elles deviennent entièrement stériles. Cette stérilité est suivie de la teigne; alors il faut renoncer à la récolte du foin et au pâturage après la fauchaison.

La teigne détruit une prairie en une seule saison. Elle s'étend avec une rapidité presque inconcevable, dévore la substance des bestiaux, et ne laisse après elle qu'une terre vaine et stérile.

Il ne faut pas que le propriétaire, après avoir négligé sa prairie, fasse encore la faute d'y mettre les moutons pâturer, dans l'espoir qu'ils rongeront cette plante destructive. Il serait trompé dans son attente : le mouton, la chèvre, la vache, flairent cette méchante herbe, la laissent, et craignent même de brouter celle qu'elle avoisine.

Lorsque l'insouciance du cultivateur lui a fait éprouver des pertes de cette nature, il faut, pour les réparer, autant que possible, labourer bien la terre, la herser après le premier labour, afin d'enlever les mauvaises herbes; brûler ces herbes sur la pièce, étendre les cendres, et après deux ou trois jours, quand la terre aura pompé la rosée, lui donner un second labour et l'ensemencer en sarazin, ou blé noir, avec lequel il mêlera de la graine de luzerne en quantité suffisante.

Le sarrasin (1) se sème dans le mois de mai. Le semeur mêle la graine de luzerne (2) avec le grain; la semence est plus égale, les deux grains entrent ensemble dans la terre: et la *germination* de la luzerne est plus certaine que celle que vous semez avec des orges, blés de mars, ou avoines; parce que vous ne mettez la graine de luzerne, qui est tendre à la gelée, qu'après que ces grains, qui doivent la garantir, sont germés eux-mêmes, attendu qu'ils la préservent aussi pendant sa jeunesse des chaleurs de l'été.

En semant la luzerne en même temps que le sarrasin, vous parerez aux inconvéniens de la gelée, puisque (je le répète) l'on ne sème ce grain qu'en mai; que ces deux semen-

---

(1) Voyez ci-dessus la note sur cette plante.

(2) Voyez également ci-dessus la note sur la luzerne.

ces pénètrent en même temps dans la terre ; que le sarrasin pousse rapidement et la luzerne lentement. Conséquemment le sarrasin la garantira des chaleurs de l'été, et, lors de la récolte du grain, la luzerne sera à l'abri de tout danger.

Un des avantages encore que l'on retire en semant la luzerne avec le sarrasin, c'est que la nature du sarrasin est de s'étaler et de former un petit arbuste qui donne de l'ombre à la jeune luzerne, qui quelquefois avorte dans les grandes chaleurs. Le sarrasin empêche aussi la teigne, si elle n'a pas été bien extirpée, de profiter de nouveau, cette plante parasite exigeant beaucoup d'air et la chaleur du soleil pour se propager.

Le cultivateur, en suivant mes conseils, pourra, par les résultats, se convaincre de la nécessité de nettoyer ses prairies, même les luzernes et trèfles, qui n'ont à la vérité que quatre à cinq années de vigueur ; mais qui périraient dès la seconde année, si la terre n'avait pas été préparée de manière à la garantir des plantes parasites, qui finissent par s'emparer de toute la pièce.

Il faut aussi dans ce mois semer du *pois gris* (1), non de celui qui est odorant et qui

(1) Le *pois gris* est appelé *pois de brebis* ou même *pois agneau*.

figure avec avantage parmi les plantes d'agrément, mais du pois *gris* commun, qui ne répand aucun parfum.

Le pois gris employé comme fourrage convient à tous les bestiaux, qui le mangent avec plaisir; ce sont surtout les moutons qui en font leurs délices.

M. de Lamerville, qui a travaillé utilement à améliorer les races des moutons de Berri, en faisait usage pour ses troupeaux, et il s'en est toujours bien trouvé. J'en ai fait un essai, et mes moutons l'ont mangé avec avidité.

Le pois gris et la pomme-de-terre sont peu difficiles sur le choix du terrain. Le produit de ces deux plantes, même dans une terre médiocre, est dans le cas d'indemniser le cultivateur de ses peines.

Plusieurs agronomes qui ont cultivé ce pois, ont donné le conseil de le semer en mélange avec de la vesce, et de composer un fourrage que l'on nommerait *dragée* Il est très-possible que cela soit avantageux; ce pois pourrait servir pour ainsi dire de rame à la vesce, qui se courbe et court le danger de pourir dans les années humides. Ce qui est certain, c'est que les deux semences réunies, fauchées en vert, donnent un excellent fourrage aux vaches et aux moutons; et cet avantage est d'autant plus à considérer, que les semences ne se font que sur les jachères, terrain perdu pour le cultivateur, et dommageable pour les consomma-

teurs, puisque les terres *incultes* ne rapportent aucunes denrées.

Cultivateurs (je vous le répète, et ne cesserai de vous le répéter), renoncez aux jachères, couvrez-les de plantes qui servent à la nourriture de vos vaches, de vos moutons et de vos porcs; vos bénéfices doubleront, et vous aurez la douce satisfaction, sans que cela blesse vos intérêts, d'adoucir le sort de vos ouvriers et des gens peu fortunés, par la quantité des denrées que vous pourrez mettre en circulation; votre intérêt n'en souffrira pas et vous aurez fait des heureux!

C'est aussi à cette époque de l'année qu'il faut s'occuper de la destruction des taupes. Il est presque certain que c'est au commencement de l'hiver que ces animaux destructeurs s'accouplent; la taupe ne se trouve guère que dans les pays cultivés; il n'y en a point dans les terres arides, ni dans les climats froids.

La taupe ne sort jamais qu'à une distance peu considérable de son domicile. Ainsi, la manière la plus simple de la prendre est de faire une tranchée qui l'environne en entier et lui coupe toutes les communications.

Dans ce mois, la basse-cour demande une surveillance continuelle. C'est à cette époque que les truies mettent bas. Quelques jours avant le terme (qu'il est essentiel de savoir), il faut leur préparer tous les matins une litière fraîche et abondante, afin qu'elles soient

mollement couchées, et que les petits ne soient point froissés sur le pavé du toit. Il leur faut aussi une nourriture abondante, sans quoi les petits en souffriraient, surtout si la portée est nombreuse ; ce qui doit être présumable, si les soins leur ont été donnés en temps et heure.

Une bonne truie, bien nourrie, donne sept, neuf et même quelquefois onze petits. Je ne saurais pas dire pourquoi elles font toujours nombre impair : ce qu'il y a de certain, c'est qu'il est extrêmement rare de voir une truie ne faire que quatre, six ou huit petits.

Il est important, pour l'intérêt du cultivateur, que la truie soit abondamment nourrie avant qu'elle mette bas et pendant l'allaitement. Il faut surtout éviter de lui donner de l'eau crue. On doit faire cuire des pommes-de-terre, des turneps, des choux de Laponie (1), et les leur donner délayés dans du lait de beurre ; leur donner aussi les petits-laits des fromages, même les caillés (après *l'écrémage* pour la confection du beurre), et, si l'on en a la possibilité, leur donner des tripes d'animaux, dût-on échanger avec le boucher un petit cochon : l'on y gagnerait encore.

Lorsque les petits cochons commenceront à

(1) C'est à Sonnini que l'on doit la connaissance de ce précieux légume. J'en parlerai à l'article *légumes*.

manger, donnez-leur de l'eau blanchie avec de la farine de sarrasin, et ajoutez-y des racines bouillies. Ce mélange doit être assez gras pour les nourrir, mais point assez pour les empêcher d'allonger.

Le bénéfice des cochons dans une ferme et même dans une petite métairie, est trop certain pour qu'on néglige d'en avoir; mais aussi il faut avoir pourvu à leur nourriture, en cultivant les racines nécessaires; sans cette prévoyance, ils coûteraient beaucoup plus qu'ils ne rapporteraient.

Lorsque la truie a fini la nourriture, il faut donner aux petits, et très-abondamment, de la chicorée sauvage et du jeune trèfle, afin de les rafraîchir; ensuite prodiguer aux femelles, pendant une quinzaine de jours, une nourriture échauffante qui les force à demander le mâle, l'intérêt du fermier étant que la truie-mère fasse deux portées par an. Il vendra aussi beaucoup plus cher les jeunes truies si elles sont pleines.

Une chose essentielle à observer, c'est que la litière et les auges des porcs soient tenues très-proprement. C'est ordinairement la malpropreté qui leur occasione *la ladrerie.*

On dit ordinairement *sale comme un cochon.* C'est une erreur bien grande. Aucun animal n'est plus propre que le cochon : jamais il ne fait ses ordures que dans un coin de son toit, et toujours le plus éloigné de son

auge. Si on ne lui renouvelle pas sa litière, il dépérit, si abondante que soit sa nourriture.

Lorsque l'on veut engraisser les jeunes porcs pour les vendre, il faut leur donner du sarrazin concassé; un septier leur fera faire du lard plus que deux septiers de farine d'orge.

Dans une ferme bien soignée, la nourriture des porcs est très-peu dispendieuse, et les produits sont certains. Le petit-lait des fromages, le caillé, et du sarrasin (qui économisera la mouture du blé, pour être donné aux autres bestiaux) sont une nourriture substantielle, qui engraisse promptement les porcs.

Une chose que l'intérêt du fermier exige impérieusement, c'est de prévenir la ladrerie, qui est malheureusement assez commune pour avoir forcé l'autorité d'exercer une surveillance active dans les marchés, afin d'empêcher la vente des animaux qui en sont atteints.

Une grande surveillance évite souvent de grands maux; il faut conséquemment prévenir cette maladie. Le moyen en est aisé.

Si l'on s'aperçoit que les oreilles de l'animal se penchent, s'il est triste, sa queue allongée, et n'étant plus recourbée sur son dos, il faut lui ouvrir la gueule; et, si vous trouvez sous sa langue un petit grain blanc, il faut à l'instant le frotter avec de jeunes orties, à plusieurs reprises, et jusqu'à ce que le bouton soit extirpé; et, toutes les fois que

l'on est obligé de le faire, le bassiner avec du vinaigre, dans lequel l'on aura fait fondre du sel et infuser de la sauge et du marrube blanc; puis lui donner des orties hachées, mêlées avec des cailles de lait et toujours du sel.

Il faut éviter de lui donner pendant le traitement une nourriture trop solide, mais ne lui pas épargner les orties, la grande chicorée, et le plus possible de cailles salées.

Par ce procédé exactement suivi, l'on guérit la ladrerie.—Ce qu'il ne faut pas négliger, c'est, aussitôt que l'on soupçonne qu'un cochon a les symptômes de cette maladie, à l'instant de le séparer des autres, parce qu'il la leur communiquerait très-promptement. La prudence exige même qu'on prévienne ce mal, en faisant boire, à ceux qui auraient pu en être atteints, du lait de beurre, dans lequel l'on aura mis infuser un peu de feuilles de sauge et de marrube blanc, et dissoudre deux ou trois cuillerées de miel.

La propreté est aussi un préservatif contre cette maladie. Il faut essentiellement que leur toit soit aéré, et, si vous pouvez avoir une petite cour où vous laisserez la truie avec ses petits, ils n'en viendront que mieux. Mais surtout que *le vérat* en soit éloigné; car il dévorerait les petits et étranglerait même la mère, si (comme cela arriverait) elle voulait les défendre.

Il ne faut pas non plus négliger de nourrir

des lapins ; et, en évitant de leur donner du chou, ils auront un aussi bon goût que les lapins de garenne.

Lorsque les lapines ont mis bas, il faut avoir soin qu'elles ne mangent point des herbes mouillées, pendant au moins une huitaine de jours, et ne pas leur épargner le son, dans lequel on mêle un peu de sel.

Il est reconnu que l'usage du sel est nécessaire à tous les animaux, qu'il entretient leur santé et prévient les maladies. — La nature le prodigue assez pour qu'il y en ait pour tous les êtres.

On doit laisser les petits lapins avec leur mère au moins six semaines avant de la remettre au mâle. Ensuite vous séparez les mâles des femelles, parce qu'elles avorteraient en faisant des petits trop tôt.

Dans une maison rurale, l'on doit toujours avoir des lapins, et toujours aussi en avoir une demi-douzaine de bons à manger. Quelques jours avant de les tuer, il faut leur donner, pour toute nourriture, du mélilot (1), du

---

(1) Le *mélilot* vient plus facilement que la luzerne dans différens sols. Semé dans celui qui lui convient le mieux, il produit extraordinairement. Il faut conséquemment s'appliquer à connaître le terrain qui lui est le plus favorable. — La variété connue sous le nom de *mélilot de Sibérie*, est celle qui mérite la préférence.

Le *persil* est une plante bisannuelle, potagère,

persil, de la pimprenelle et du céleri; le tout en assez grande quantité pour qu'ils soient suffisamment nourris.

Le mélilot est une herbe qui ressemble un peu, par son feuillage, à la luzerne; sa fleur est jaune, ou peu tachée de rouge. Il faut en faire sécher l'été, pour avoir la possibilité d'en donner aux lapins l'hiver.

---

originaire de Sardaigne. Sa graine est aromatique. Ses feuilles, agréablement découpées, se mangent crues, cuites, servent d'assaisonnement; sèches, elles se conservent pour l'hiver. Pour les employer on les fait revenir dans l'eau. On le cultive en grand. Les moutons qui en mangent deux ou trois fois par semaine sont préservés du *tac*. Les lièvres, les lapins en sont très-friands.

La *pimprenelle* est une plante vivace des prés secs. Elle résiste au froid, à la chaleur. Elle fournit, l'hiver, un pâturage très-utile aux bestiaux, qui rend leur chair ferme, et communique au beurre une saveur agréable. Elle se sème en rayons au printemps, ou en automne. L'on s'en sert pour l'assaisonnement des salades. — Il est une espèce de pimprenelle originaire du Canada, plus grande que la commune. On doit la préférer dans les terrains frais pour les prairies artificielles.

Le celeri est une plante bisannuelle sauvage, aromatique, âcre, des lieux humides. Il s'adoucit et s'attendrit par la culture et le blanchiment. On le mange cru ou cuit. Les bestiaux le mangent aussi. — Ses graines, très-aromatiques, douces, entrent dans quelques liqueurs — Ses variétés sont le céleri long, court, plein, creux, rouge, et le céleri rave, qui est préféré pour cuire. Il se mange en entier.

Des lapins se trouvent nourris dans une maison rurale, sans qu'il en coûte rien, et ils sont une grande ressource pour l'hiver. Un lapin, deux livres de mouton, une vieille poule et une livre de lard, font de la soupe pour dix personnes; à la vérité le lapin n'est plus bon à manger, car il perd son goût en cuisant trop long-temps; mais il le communique au mouton et au lard, et en ajoutant des carottes, des navets ou des pommes-de-terre, cela fait un plat excellent pour les gens de la ferme.

Un travail essentiel dans le mois de mai, c'est la plumaison des canards et des oies. Ces volailles donnent deux fois par an une ample récolte de plumes; et l'on sait que la plume vivante se vend plus cher que la plume morte. Il n'est pas même aisé de tromper quelqu'un qui s'y connaît.

Lorsque l'on plume les oies et les canards, il faut aussitôt les frotter avec du vinaigre et du sel; c'est un moment de souffrance qu'on leur fait endurer; mais, aussi, ce n'est que l'affaire d'un jour, et vous leur évitez de se déchirer le corps, parce qu'ils éprouvent, lorsqu'ils viennent d'être dépouillés, des démangeaisons très-fortes.

La personne chargée de la plumaison doit y appporter beaucoup d'attention, et surtout éviter de leur ôter le duvet de dessous les ailes;

il repousse avec difficulté, et l'animal reste long-temps triste et languissant.

Il est très-essentiel aussi, les deux ou trois jours qui suivent *leur plumaison*, de les faire manger et surtout boire; sans cette précaution, il y en a quelquefois qui vont se cacher, et qui meurent faute de nourriture.

Pendant ces deux ou trois jours, il faut leur donner des orties (1) hachées, dans des cailles salées; cela les rafraîchit et les empêche de de prendre la pépie (2).

Une chose importante dans ce mois, c'est la tonte des moutons. Le produit des laines est encore une branche très-importante. Si les moutons ont passé l'hiver au grand air, on n'est pas obligé d'attendre la fin de mai, ou le commencement de juin, pour les tondre, et ils ressentiront l'effet bienfaisant des pluies du

---

(1) L'*ortie* est une plante qui a la tige ronde, creuse, tortue, âpre, velue, et les feuilles piquantes et brûlantes. Hachée et mêlée avec du son, on la donne aux porcs. — Sa cendre est excellente pour couvrir les herbages.

(2) La pépie est une maladie qui vient sur le bout de la langue des poules, des canes, et autres volailles et oiseaux, et qui est comme une petite peau blanche. Sitôt qu'on s'aperçoit que les volailles en sont atteintes, il faut la leur enlever avec une épingle et leur mettre sur-le-champ un peu de vin dans le bec. La saveur du vin, qui les assoupit un peu, les empêche de ressentir la douleur que leur a causée l'opération.

mois de mai, qui leur sont plus avantageuses que la précaution que beaucoup de cultivateurs prennent de les faire laver avant et après la tonte. Avant la tonte, cela est plus nécessaire, parce que la laine débarrassée de la poussière qui lui fait tort (si l'on calcule assez peu ses intérêts pour la vendre grasse), a plus de valeur; mais, après la tonte, je suis convaincue que des moutons qui sont assez heureux pour appartenir à un maître qui calcule tout, et qui les aura laissés errer dans leur cour, où ils recevront la pluie, ou la rosée du matin, n'auront pas besoin de subir ce second lavage.

Aussitôt que les moutons sont tondus, il faut leur donner du sel un peu plus que de coutume, afin de faire monter le suint plus vite, et aussi afin qu'ils aient la force de supporter l'ardeur du soleil, qui, au commencement de mai, est souvent dans toute sa force, et qu'ils ressentent moins lorsqu'ils ont un peu de laine sur le corps.

Le sel leur est nécessaire dans toutes les saisons de l'année, mais encore plus dans les mois de juillet et d'août, surtout si l'année est sèche, car alors les pâturages n'offrent plus aux troupeaux qu'une nourriture desséchée et brûlante, qui leur occasione quelquefois et même très-souvent des maladies inflammatoires. Le sel pare à ces accidens, en leur procurant une humidité intérieure, qui

est nécessaire à leur conservation, et que l'aridité des pâturages ne peut leur donner.

Pour se convaincre de la nécessité de suivre ces préceptes, les cultivateurs français peuvent faire comparaison avec l'Angleterre, qui possède le double de bestiaux qu'a la France, et dont le sol est beaucoup moins étendu et beaucoup moins productif. Les Anglais doivent cette richesse à leur industrie, qui les met à même de procurer toujours une nourriture abondante et salubre à leurs moutons, et de les préserver des accidens que la négligence des cultivateurs français, ne leur a point encore permis d'examiner.

Cultivateurs ! calculez vos intérêts, en soignant de nombreux troupeaux, occupez-vous de cette branche de commerce, qui économiserait des sommes considérables, que l'on emploie à l'acquisition des suifs, dont une grande partie nous vient des royaumes du nord, pour pourvoir à la consommation de la France.

Les moutons bien entretenus éviteraient aux manufacturiers d'acheter des laines chez l'étranger, et d'y faire passer le numéraire ; mais il faudrait que les préposés du gouvernement français intervinssent dans la vente des agneaux pour la diminuer le plus possible. Ce ne sont pas les gens peu aisés qui achètent pour leur nourriture de l'agneau, qui est toujours cher; et les riches peuvent se procurer

d'autres jouissances que celle-là. Mais ceux qui n'ont qu'un revenu modique, qui habitent la campagne, qui n'y ont point de propriété, payent le mouton (même dans les années fertiles en fourrages) neuf et dix sous la livre; tandis que, s'ils étaient aussi nombreux qu'ils devraient l'être, la livre ne vaudrait que six sous au plus.

Le renchérissement des denrées de première nécessité, doit causer celui de la main-d'œuvre, et le cultivateur qui croira économiser en ayant moins de bestiaux, en ne faisant pas défricher les terres, s'appauvrira tous les ans en raison du prix des journées des ouvriers (1).

Il ne faut pas se faire illusion sur l'utilité, la nécessité même de donner le plus d'étendue possible à l'agriculture : quelle serait la puissance qui oserait lutter contre la France, si son immense territoire était cultivé comme il peut l'être, et si l'industrie des cultivateurs répondait à la fertilité de son sol?

Le gouvernement y trouverait des ressources inépuisables, et le bonheur des habitans assurerait sa prospérité.

Il est une chose qui est encore bien négligée, c'est le lavage des laines.

---

(1) « Et l'humble journalier, au travail excité,
» Mérita son salaire et le vit augmenté. »

SAINT-LAMBERT, poëme des *Saisons*.

C'est dans le mois d'avril, où les travaux des champs (pour la récolte) ne sont pas encore commencés, qu'il faudrait que les propriétaires de troupeaux s'occupassent immédiatement après la tonte, du blanchîment des laines. Il est certain qu'ils en tireraient un parti beaucoup plus avantageux, qu'en les vendant *grasses*, (parce qu'alors le bénéfice n'est que pour le mégissier), et les ouvriers, qu'il pourrait employer à ce travail, qui languissent en attendant la moisson, le béniraient (1).

Voici la manière la plus favorable de parvenir au blanchîment des laines.

---

(1) Il est démontré aujourd'hui que les peuples qui se sont le plus appliqués à perfectionner l'agriculture, ont aussi le plus multiplié les bêtes à laine. La France n'en nourrit pas ce que l'étendue et la bonté de ses pâturages peuvent comporter. De petits cultivateurs craignent d'élever des moutons parce qu'il ne leur est pas permis de les mener dans les pâturages.

Il est des départemens où vous ne pouvez avoir des moutons *qu'en double* d'arpens de terre que vous possédez. Pourquoi perpétuer des lois aussi désastreuses, puisqu'il est bien démontré que le mouton est l'animal le plus généralement utile de tous ceux que l'on élève en Europe? Il fait fructifier les pays riches, il donne de la valeur au plus mauvais sol, il supporte tous les climats, il se multiplie partout. Le mouton, semblable à l'homme, peut vivre et propager partout son espèce.

Le célèbre Daubanton a régénéré les moutons en France par les soins qu'il leur a donnés. Il a prouvé que cet animal pouvait fournir à l'homme tout ce

Il faut préalablement les séparer; il y en a de trois sortes : la première est celle autour du cou, sur le dos jusqu'à la croupe, sur le haut des épaules du côté du corps et des cuisses; elle se nomme la mère-laine;

La seconde est celle qui est sur la croupe, sur le haut des cuisses, sur le bas des côtés du corps, et sur le ventre;

---

qui lui était nécessaire pour subsister, se vêtir et se meubler.

Les grands et les petits propriétaires doivent donc avoir des moutons, s'ils veulent augmenter, les uns leurs richesses, les autres leurs domaines.

Les jeunes agneaux sont quelquefois attaqués de fièvre; il faut, dans ce cas, leur donner à boire le lait de leur mère mêlé avec de l'eau salée. Ils sont aussi exposés à avoir une espèce de dartre au menton et de petits ulcères à la langue, qui les gênent pour téter et manger; dans ce cas encore, il faut frotter les parties malades avec le vinaigre antiputride, dont la recette est dans cet ouvrage.

Les boyaux de l'agneau, préparés et filés, font des cordes pour les instrumens de musique et pour les raquettes; on en fait un grand commerce à Toulouse, à Lyon, à Paris, à Marseille. La manière de les préparer les rend plus ou moins bonnes; celles de Naples sont les plus estimées.

La peau d'agneau, dépouillée de sa laine, sert à faire des gants.

Malgré ces avantages, lorsqu'on voudra servir l'agriculture, le commerce et les manufactures, l'on defendra la vente des agneaux, et avec un peu plus de soin l'on retirera le même profit des moutons faits.

La troisième est celle qui est sur le bas des épaules et des cuisses, sur les fesses, sur la queue et autour de son origine.

Il est absolument essentiel de bien distinguer ces trois qualités.

Les cultivateurs qui étudient leurs travaux, et qui désirent acquérir des lumières, devraient adopter, pour la tonte de leurs troupeaux, la manière des Espagnols. Ces trois sortes de laines, chez eux, sont coupées séparément, et quelquefois même, après le lavage, ils retirent celle du ventre, qui est souvent fine comme celle du dos, et qu'ils vendent ordinairement avec celle dite *mère-laine.*

Si le cultivateur soigne bien ses moutons, que jamais il ne les laisse coucher sur des fumiers pouris, il obtiendra de la laine du ventre, le même avantage que de celle du dos.

Le lavage des laines, je le répète, est une des choses les plus importantes; il faut que le propriétaire du troupeau y apporte la plus scrupuleuse attention, afin de donner à ses laines le blanc presque parfait des laines *Léonaises* (1) qui sont les plus belles d'Espagne.

Il est pénible de penser que les Français, qui ont l'esprit aussi inventif et qui pourraient enfanter pour le moins d'aussi bonnes choses que leurs voisins, vont les chercher chez

---

(1) C'est dans l'île de Léon que les troupeaux espagnols sont le mieux tenus, le mieux soignés.

ceux-ci. Quelle obligation pourtant n'aurait-on pas à des hommes amis de la prospérité de leur pays, qui prendraient la peine d'essayer, de combiner et d'améliorer même ce qu'ils ont appris dans leurs voyages ! Mais il faudrait encore que de nombreuses expériences démontrassent l'utilité des moyens que l'on proposerait.

Quand donc les Français abjureront-ils l'insouciance qu'ils mettent à étudier l'art précieux de l'agriculture et de l'économie rurale?

Un homme, que l'on ne cite jamais sans être pénétré d'admiration et de reconnaissance (Daubanton), a fait plusieurs expériences sur le lavage des laines, et il s'est convaincu que la manière espagnole était la meilleure. Ce grand homme s'est malheureusement peu étendu sur les moyens à employer.

Voici ce que j'ai recueilli d'un voyageur instruit, qui a passé quelques années en Espagne.

Il a approuvé les moyens que voici : de faire 3 parts dans la tonte; puis, après l'avoir exposée au soleil un jour ou deux, de la battre légèrement avec des baguettes, pour ôter la poussière qui s'attache toujours à la laine; la laver ensuite à l'eau un peu plus que tiède, et la faire sécher au grand soleil. Lorsqu'elle est à moitié sèche, on la relave de nouveau jusqu'à trois fois, toujours à l'eau presque chaude; après cela on la met dans de l'eau bien claire, et on la lave encore trois ou quatre fois; puis on la

fait sécher sur des herbages un peu éloignés des grandes routes, afin d'éviter que la poussière ne la couvre, ce qui lui serait préjudiciable, surtout étant encore mouillée.

Lorsque vos laines auront subi toutes ces opérations (qui sont indispensables), vous les *rebattrez* de nouveau, et vous les mettrez dans un endroit bien aéré, dans lequel endroit vous aurez la précaution de pendre au plancher et autour des murs, des feuilles de maronniers (s'il y a des branches en fleur, cela sera encore plus utile), puis des branches de sauge, de lavande, d'hysope et autres herbages odorans propres à chasser les vers, qui trop souvent attaquent les laines; ils sont cependant beaucoup moins communs dans celles lavées de la manière que j'indique.

L'avantage que le fermier retirera (dès la première année) de la vente de ses laines *lavées*, le convaincra de la nécessité de suivre cette méthode et de la perfectionner, s'il est possible.

Je ne forme aucun doute, que des moutons bien soignés, dont la laine sera lavée à la manière espagnole, ne procurent à nos manufactures des laines propres à fabriquer les plus beaux draps.

A l'appui de ce que je conseille, *Daubanton* assure que M. Décretot, manufacturier à Louviers, et M. Oger, directeur de la manufacture des Gobelins, ont trouvé ses laines

(lavées et coupées ainsi que je viens de l'indiquer) après le *dégrais*, un peu moins blanches que les laines *léonaises ;* mais qu'elles sont devenues très-blanches à la foulerie.

L'on peut s'en rapporter à Daubanton, et croire à la nécessité de laver nos laines à la manière espagnole.

Il assure encore que les draps qui ont été fabriqués dans plusieurs manufactures, « avec » la laine de ses moutons, étaient aussi beaux » que ceux faits avec les plus belles laines » d'Espagne. Ainsi que les observations de » M. Décretot a faites le démontrent, en fa- » briquant un drap avec la laine provenant de » la bergerie de Daubanton, et en le compa- » rant à un qu'il fabriquait en même temps » avec la plus belle laine d'Espagne, il obte- » nait les mêmes résultats. »

Ce qu'il est encore essentiel de conseiller aux cultivateurs, c'est de tenir constamment à l'air leurs moutons, et non dans des bergeries hermétiquement fermées. La nature les a pourvus d'un vêtement qui les garantit des plus grands froids.

S'il m'est permis de me citer, je dirai (à l'appui de ce que je conseille) qu'en 1788 et 1794, les deux années les plus froides depuis long-temps, les miens restèrent sous un hangard qui n'était fermé que par un treillage, et le matin on les trouvait couchés, non sous l'auvent, mais près du treillage.

En laissant les moutons à l'air, l'on tire du fumier (1), des sucs nourriciers beaucoup plus substantiels que lorsqu'ils sont enfermés. La différence du fumier des bergeries d'avec ceux qui se font à l'air, dans un parc domestique, est trop sensible pour que l'on ose encore contester sur cet article.

Le fumier des bergeries s'échauffe au point de perdre sa propriété fécondante, en prenant une couleur blanchâtre; celui des cours, nourri plutôt que pouri par la pluie et les brouillards, est beaucoup plus gras, et il en faut une moins grande quantité en raison de sa bonté.

On trouvera peut-être que je me suis étendue

---

(1) Le fumier est un engrais formé de végétaux en décomposition, imprégnés d'excrémens d'animaux. Les dépouilles des animaux et des végétaux (des arbres, des plantes) mêlées où non, en décomposition, sont aussi du fumier. — Il donne de la chaleur à la terre, se rembrunit et finit par se convertir en terreau. Il est plus ou moins humide, chaud, gras; sa quantité, sa qualité doivent être déterminées selon la nature des terres auxquelles on le destine.

Le fumier de vaches est préférable pour les terres maigres, légères; celui de cheval (et de moutons) pour les terres fortes. Le fumier de cheval sert à faire les couches pour les jardins; sa chaleur le rend propre à l'incubation des œufs; les terres servant d'engrais (les marnes), sont d'un effet plus durable; le fumier d'un effet plus prompt.

un peu trop sur cet article; mais que ceux qui s'en plaindront veuillent prendre la peine de calculer les avantages que la France retirerait de l'abondance des moutons, possédant surtout des herbages en quantité, lesquels herbages, surtout ceux de la ci-devant Normandie, ne craignent point la rivalité de ceux où nos voisins récoltent pour leur consommation et retirent encore des bénéfices considérables, par la quantité de suifs, de laines, etc., etc., qu'ils vendent à la France. Oui, je ne cesserai de le dire, protégez l'agriculture, éclairez les hommes destinés aux travaux des champs; et, au lieu d'être tributaires des étrangers, ils s'empresseront à leur tour de venir recueillir vos denrées.

CHAPITRE IV.

De la Récolte des jetons des Abeilles et des avantages que l'on retire de ces précieux insectes. — De la Culture du Maïs ou Blé de Turquie. — De la Culture des Plantes nécessaires à la nourriture des bestiaux, des volailles, et en particulier de la Culture du Chou de Laponie et de son utilité, — De la Culture du Pois-Café. — De l'Ébourgeonnement des Arbres à fruits, etc. — Sur les différens Arbres à fruits. — Des soins de la Basse-Cour et de ceux du Jardin.

C'est dans le mois de mai que l'intelligence des cultivateurs peut amener l'abondance, même dans un pays qui n'aurait pas un sol fertile, puisque l'on peut y suppléer par d'autres moyens propres à les faire sortir d'une misère quelquefois inextricable, eu égard à la position et au terrain trop ingrat, qui ne paie que faiblement la peine de celui qui le cultive.

Je n'en suis pas moins convaincue, et je vais le prouver mathématiquement, que, quelque mauvaise terre que l'on possède, on pourra, avec des soins et de l'intelligence, la bonifier

et la rendre fertile. Mais enfin, si telle est la médiocrité du sol, qu'il rebute de le cultiver, il faudrait le couvrir de ces insectes précieux, capables à eux seuls de procurer l'abondance.

C'est dans le mois de mai que les abeilles donnent leurs jetons. Si elles ont été bien nourries l'hiver (1), et que le mois d'avril n'ait pas été trop froid, elles chassent leurs essaims dans les premiers jours du mois de mai. D'après cet exposé, le propriétaire doit être convaincu que, dès le commencement de ce mois, il faut qu'il soit dans une continuelle surveillance.

Il est extrêmement facile de s'apercevoir quand une ruche va jeter son essaim, vous n'avez qu'à vous approcher doucement du panier, vous entendrez un bourdonnement considérable.

Aucune mouche mère ne sort que le jeton ne soit parti; et aussitôt qu'il est chassé, la paix et le silence reviennent habiter la ruche. L'essaim (qui vient d'être chassé) se précipite en masse à la première branche qu'il rencontre; alors vous mettez quatre à cinq personnes près de l'endroit où il s'est réfugié, en ayant eu l'attention de couvrir le visage de

(1) Je donnerai la manière de leur procurer une nourriture pour l'hiver, qui les empêche de consommer leur miel.



celle qui tient le panier pour les recevoir avec un canevas serré, afin d'y faire entrer l'essaim ; et, avec des goupillons que l'on humecte d'eau, on asperge au-dessus des mouches, qui, prenant cette aspersion pour de la pluie, se tapissent de nouveau. La personne qui a le visage couvert, entre cette banche dans le panier et la secoue avec force. Elle doit le retourner rapidement, et le poser à terre jusqu'à ce que la nuit soit close; alors on l'enlève doucement et on le place dans le rucher, à l'endroit destiné à recevoir les jeunes essaims.

Il est absolument nécessaire que les paniers qui doivent recevoir les jetons soient parfumés, frottés avec des herbes odoriférantes, et enduits légèrement avec du miel, surtout que ce soit du miel provenant de paniers vidés sans avoir fait mourir les mouches.

Expliquer ce qui le leur fait apercevoir me serait impossible, mais le fait est exact. Je voulus une année me convaincre si réellement cela faisait effet sur les jeunes essaims ; j'en remis un dans un panier dont les mouches avaient été blûlées, je frottai l'autre avec du miel provenant de ce panier, je perdis mes deux essaims, et les deux autres, qui avaient été recueillis dans des paniers neufs et dans des paniers vidés sans avoir fait périr les mouches, ne quittèrent point leur nouveau domicile et travaillèrent.

Il est nécessaire, dans les premiers jours que le jeune essaim habite sa nouvelle demeure, de lui donner, sur les bords de la ruche, du miel pour lui donner le temps d'en apporter; mais surtout éviter de lui donner du miel de panier dont les mouches auraient été brûlées.

Il y a plusieurs espèces d'abeilles qui ont leur génie, leurs talens particuliers, et qui sont parfaitement connues des naturalistes; je ne décrirai point ces différentes espèces, je me bornerai à l'abeille productive et nourricière de ceux qui, habitant la campagne, ont le bon esprit d'en avoir.

L'*éducation* et la conservation des abeilles devraient faire une des bases de l'instruction des habitans de la campagne. Mais il faudrait s'abstenir du merveilleux, et ne pas imiter l'inimitable Virgile, qui, se laissant aller à sa brillante imagination, a prêté à ces insectes de fausses merveilles.

Mazaldi et Réaumur les ont rendus plus intéressans pour les habitans de la campagne, parce qu'ils les ont dépouillés du faux merveilleux, en démontrant combien il serait utile pour le bien général qu'on les multipliât davantage; mais ils ont commis la faute de propager une erreur qu'il est utile de détruire.

Ils prétendent que le froid *fait mourir* ces précieux insectes; et, contre leur assertion, il est démontré, par d'autres savans, que

c'est dans les forêts de la Moldavie et de la Pologne, que l'on a *découvert les abeilles*. Elles furent long-temps sauvages, puis soumises à l'homme, qui profita de leurs travaux.

Pour convaincre les incrédules qui ont encore la mauvaise habitude d'enfermer l'hiver les mouches dans leurs paniers, il faut faire devant eux l'expérience d'introduire (par le plus grand froid) la main dans un panier et de la retirer après un bon quart d'heure, ils verront que celui qui fera cette épreuve retirera sa main plus chaude qu'au moment de l'introduction.

Un fait certain, c'est que la chaleur est toujours douce (même pendant les plus grands froids) dans l'intérier de la ruche, et que le soin qu'elles prennent d'amasser de quoi se nourrir, pour les temps où la nature n'offre plus aux yeux de l'homme qu'un sol aride, et refuse aux animaux errans la nourriture nécessaire à leur conservation, est la seule prévoyance qu'elles croient nécessaire d'avoir.

L'instinct extraordinaire de ces insectes les aurait de même portés à se garantir du froid. Il est de fait qu'ils ne l'éprouvent que lorsqu'ils sortent de la ruche; que ce n'est jamais, dans un rucher bien soigné et dont les paniers sont couverts (de manière à ce que la pluie ne pénètre pas), le froid, mais le défaut de nourriture qui les fait périr, ce qui arrive indubitablement si l'on a récolté le miel et la cire vers la fin de juillet, temps où il n'y a plus que

les fleurs qui embellissent les jardins, et qui n'ont point les sucs mielleux de celles des prairies.

Les grains commencent aussi, à l'époque de cette saison, à acquérir leur maturité et sont dépouillés de cette poussière qui les couvre au moment de la floraison; les abeilles se roulent sur cette poussière qui s'attache à leurs corps; elles passent leurs pates, armées d'une espèce de brosse, autour d'elles, et ramassent cette poussière dans deux espèces de petites corbeilles placées à leurs pates de derrière, lesquelles peuvent contenir chacune la grosseur d'une lentille à la reine. Cette poussière est la matière avec laquelle elles fabriquent la cire.

Ce n'est que dans les fleurs que l'abeille recueille le miel; ses pates lui sont inutiles pour ce travail; elle ne se sert que de sa trompe, et va le déposer dans les cellules pour la provision d'hiver.

Le miel qu'elles réservent pour cette saison est toujours placé dans la partie supérieure de la ruche. Quelquefois l'abeille, au lieu d'aller déposer sa récolte dans une cellule, se rend aux ateliers des travailleuses : elle allonge sa trompe pour leur offrir du miel, afin d'empêcher qu'elles ne soient dans la nécessité de quitter leur ouvrage pour aller en chercher.

Cette prévoyance des abeilles doit indiquer aux propriétaires d'un rucher qu'il faut leur

préparer une nourriture qui supplée au miel dont il les a privées.

Les abeilles qui travaillent n'ont point de sexe, l'abeille-mère (1) est la seule qui se reproduise. Elle dépose ses œufs dans les cellules; au bout de deux ou trois jours ces œufs éclosent; alors les abeilles travailleuses en deviennent les nourrices, leur apportent de la pâtée composée de cire et de miel, et en prennent le plus grand soin.

Il s'écoule au moins trois semaines avant que les jeunes essaims soient en état de former une nouvelle colonie. Si la température est douce, que la ruche ait été bien nourrie, l'essaim sortira plus tôt et sera plus fort. Ce qui démontre la nécessité de suppléer au miel que l'on aura récolté, jusqu'au temps de la floraison des plantes sur lesquelles les abeilles vont pomper leurs provisions.

Une ruche bien soignée, bien nourrie,

---

(1) Abeilles-mères, ainsi nommées parce qu'elles sont mères d'une nombreuse postérité. Les anciens appelaient cette mouche *le roi.* Ils étaient dans l'erreur, les observations les plus exactes ont démontré que c'était une femelle, et qu'elle seule pondait les essaims nombreux que l'on recueille au printemps. La mère abeille n'a point aux pates de petites corbeilles propres à recevoir la récolte des matières qui doivent composer la cire et le miel. Il est aisé de distinguer l'abeille-mère d'avec les autres, à ses ailes qui sont beaucoup moins longues que celles des ouvrières.

pourra chasser son essaim à la fin d'avril ou au commencement de mai, et cet essaim peut donner une récolte de miel et de cire à la fin de juillet suivant.

L'on ne saurait trop recommander de propager ces précieux insectes, et surtout de n'avoir pas la barbarie de les faire périr pour récolter leur miel et leur cire.

J'indiquerai le moyen de vider les paniers sans faire périr les mouches, et de leur composer une nourriture qui supplée au miel, et les fasse travailler pendant l'hiver autant qu'aux époques où toutes les fleurs embellissent la nature.

Une ruche qui aura été suffisamment nourrie l'hiver, sera à l'abri de l'attaque de la *teigne* ou *tiquet*. Cet insecte-ci est une espèce de chenille tendre et délicate, sans armure et sans défense; elle ne s'introduit dans les paniers que lorsque les mouches sont retirées au haut de la ruche pour consommer la provision d'hiver; alors la chenille *teigne* s'attache à la cire et la réduit en poussière, ce qui n'arrive pas lorsque l'on a eu l'attention de préparer une nourriture abondante aux abeilles, qui seules pourraient suffire (je le répéterai sans cesse) à l'entretien de toute une famille, et les indemniser amplement des pertes occasionées par les grêles, les gelées, qui trop souvent, hélas! ruinent les propriétaires ruraux.

Le produit des abeilles n'est point illusoire. L'on peut en avoir sans risquer sa mise de fonds. Ne rendissent-elles que des jetons, dès la première année, les avances seraient rentrées. Le bénéfice double donc si l'on sait profiter des jetons, de la cire et du miel, et surtout si l'on ne fait pas mourir les mouches pour récolter les produits de leur travail.

Je me suis convaincue que l'on pouvait extirper la misère avec ces précieux insectes.

Je ne puis me refuser au plaisir de rendre compte de ce qui m'est arrivé pour me confirmer dans l'idée où j'étais que, quelque pauvre que l'on fût, avec de légers secours et de l'industrie, l'on pouvait changer une position malheureuse, en instruisant et aidant les gens accablés par l'infortune.

J'avais pour voisin et pour ouvrier un parfait honnête homme chargé de famille, et de plus, d'une mère infirme. Un travail constant et opiniâtre ne pouvait suffire à leur entretien. Il possédait un petit terrain pierreux qui ne lui rendait jamais le fruit de ses travaux.

La misère affreuse de cette famille m'effraya: Je voulus m'assurer s'il n'y avait pas quelques vices qui y contribuassent; je vis avec plaisir qu'il n'y avait que le malheur et l'insuffisance du gain du chef de la famille. Je lui proposai de lui prêter quelques jetons de mouches, sous la condition qu'il les soignerait et les nourrirait ainsi que je le voudrais, et surtout qu'il

ne les ferait pas mourir; que s'il remplissait toutes ces conditions, je lui ferais présent des paniers que je lui prêtais.

Il y consentit sans difficulté; je lui donnai six paniers, qui, le printemps suivant, lui fournirent autant de jetons; ce qui le rendit propriétaire de douze ruches. Il vendit le miel et la cire; à la fin de juillet il en retira soixante-dix francs; jamais il ne s'était vu en possession d'une pareille somme.

Le printemps suivant, ces douze ruches furent encore doublées; alors il fut un riche propriétaire, comparativement à la position où il était auparavant. J'eus le bonheur ineffable de voir une honnête famille (qui précédemment était en proie à la misère) jouir, en travaillant, d'une honnête aisance qui ne pouvait qu'augmenter, et je m'étais procuré ce bonheur avec la modique somme de soixante et douze francs.

Je me suis un peu étendue sur cet article, parce que j'ai la conviction intime que le soin que l'on prendrait des abeilles ne pourrait être que très-avantageux aux cultivateurs et même au gouvernement, qui cesserait, je le dis encore, d'être tributaire de ses voisins pour la consommation de la cire qui augmente tous les jours.

Cela n'arriverait plus si, dans toutes les communes de la France, il y avait seulement une centaine de ruches : le miel suppléerait au

sucre, et, dans les temps désastreux de la guerre, la classe peu aisée ne s'apercevrait pas du renchérissement du sucre, qui est devenu un objet de première nécessité. Ce sont des gens peu fortunés dont on doit s'occuper, le riche n'éprouve aucune privation : le sucre, valût-il six francs la livre, on le sert chez lui avec autant de profusion que s'il n'était pas cher. Mais la mère de famille, dont les facultés sont bornées, qui se trouve entourée d'enfans en bas âge, à qui des alimens sucrés seront nécessaires, ne pourra atteindre à ce prix excessif. Sa famille languira, et son cœur sera dechiré de douleur. Je crois l'avoir déjà dit, mais il n'est pas inutile de le dire encore.

Habitans des campagnes, élevez et soignez des abeilles ; et procurez à vos voisins, à un prix raisonnable, les douceurs que les enfans exigent de la sollicitude maternelle.

Il est très-aisé et peu coûteux d'ôter au miel le goût de cire et de mouche qui le rend désagréable (1). Les chimistes qui ont atteint le degré de perfection dans beaucoup de découvertes, devraient s'occuper de la clarification du miel, et tâcher de lui donner une qualité qui approche de celle du sucre ; la France entière les bénirait, parce qu'ils auraient augmenté ses jouissances et ses richesses.

Une culture qu'un fermier ou propriétaire

(1) Je l'indiquerai ci-après.

ne doit pas négliger, c'est celle du maïs ou blé de Turquie (1).

Je vais extraire une partie d'un mémoire (qui n'est point assez connu), d'un de nos plus estimables auteurs en science agricole, qui convaincra beaucoup mieux que ce que je pourrais dire.

Parmentier s'exprimait comme il suit, en 1786 : « Le maïs ne se cultive pas en grand » dans la généralité de Paris ; cependant l'ex- » périence a déjà prouvé qu'il peut y prospé- » rer. Plusieurs arpens de maïs ont été cul- » tivés avec succès cette année dans les terres » de la ferme de Maisonville, ainsi que dans » les autres provinces où cette culture est » pareillement négligée. Il faut que l'on sème » ce grain dans un temps convenable, et que, » pendant le cours de sa végétation, l'on n'é- » pargne aucun des soins qui vont être indi- » qués.

» Les semences du maïs ne doivent jamais » se faire que dans le courant du mois d'avril, » afin de pouvoir toujours en récolter le grain » à la fin de septembre ou dans les commen- » cemens d'octobre. Il faut surtout que la plante » soit parfaitement sarclée, buttée et espa- » cée au moins de deux pieds.

» Cette culture est bien différente de celle » du maïs que l'on destine à faire du fourrage,

---

(1) Voyez la note page 54.

» qu'il est nécessaire de semer dru, et dont la » végétation, qui ne demande aucun soin, » permet, dans les provinces méridionales et » dans un bon fonds, d'avoir jusqu'à trois ré- » coltes dans la saison, en répétant à chaque » fois l'ensemencement.

» Le même champ qui vient de rapporter » du seigle, du lin, peut encore servir à cet » objet, au moyen d'un seul labour.

» Pour couvrir un arpent de terre en maïs, » ou blé de Turquie, il ne faut que la hui- » tième partie de la semence qu'il est néces- » saire d'employer lorsqu'on l'ensemence en » froment.

» Au moyen de nouveau fumier et d'un » seul coup de charrue donné immédiatement » après la récolte, l'on met la terre presque » en état de recevoir du froment, parce que » les différentes façons qu'exige absolument le » maïs pendant qu'il végète, ont déjà pré- » paré le sol. Sans compter les pois, les fèves, » les haricots, que l'on sème dans les rangs » vides, l'on retire encore net des tiges, » des feuilles et des enveloppes de l'épi » que l'on donne aux bêtes à cornes, des » noyaux des épis pour chauffer le four, de » la tige intérieure et des racines pour aug- » menter l'engrais; enfin, l'accroissement ra- » pide de cette plante, qui, dans l'espace de » quatre mois, couvre la terre d'une ri- » che moisson, rend plus précieux encore

» tous les avantages mentionnés ci-dessus.
» Chaque partie de cette plante a son utilité particulière : elle a amené dans les cantons, où elle est devenue la nourriture de l'homme, des bestiaux qui lui sont les plus nécessaires, une grande population et un commerce considérable. L'on ne saurait donc trop encourager la culture du maïs, ni trop en recommander l'usage (1). »

---

(1) Parmentier et Bomare, qui ont obtenu des résultats heureux de presque toutes les plantes qu'ils ont étudiées, avaient extrait du sucre de la tige du blé de Turquie. Le fait est que sa moelle est très-sucrée. L'on peut en mettre dans le raisiné que j'indiquerai pour la nourriture des abeilles pendant l'hiver ; cela lui donnera un degré de sucre plus considérable.

Je me suis convaincue aussi de l'utilité de cette plante, et j'ai remarqué que c'est à l'endroit qui avoisine l'épi que réside la partie sucrée ; je l'ai coupé par morceaux et je l'ai mis sur un feu très-doux. A mesure qu'il suait dans la poêle, je l'arrosais légèrement avec de l'eau ; puis je l'ai bien exprimé, et j'en ai retiré une liqueur aussi sucrée que l'eau dans laquelle on a mis un bon morceau de sucre. Ensuite je l'ai fait refroidir et l'ai mêlé avec du jus de groseille ; cela m'a produit de l'eau de groseille assez sucrée pour n'être pas obligée d'y ajouter ni sirop ni sucre. En faisant cuire les parties sucrées de cette plante jusqu'à la consistance de sirop, il serait possible de s'en servir pour faire des compotes, des infusions de thé ou de toute autre boisson qui exigent que l'on y ajoute une partie sucrée.

J'observe qu'il ne faut pas attendre que l'épi soit séché pour obtenir cette partie sucrée.

Au sixième paragraphe de ce mémoire, Parmentier dit : « Il n'est presque point de ter-
» rein qui, avec des soins et de l'industrie,
» ne puisse devenir suceptible de rapporter
» du maïs. Le grain se plait néanmoins de
» préférence dous les terres un peu substan-
» tielles et grasses ; il vient aussi très-bien
» dans un sol léger et sablonneux, à la fa-
» veur des engrais.

» Les prairies situées au bord des rivières,
» les terres basses couvertes d'eau pendant
» l'hiver, et dans lesquelles le froment ne
» saurait réussir, sont également propres à
» la culture de cette plante. »

Le *chou de Laponie* que j'engage de cultiver conjointement avec le blé de Turquie, est aussi une plante qui mérite l'attention des cultivateurs, et que leur intérêt et celui de leurs concitoyens leur recommande de cultiver.

C'est à Sonnini, homme estimable par les qualités du cœur et par des talens distingués, que l'on doit la connaissance *du chou-navet de Laponie*. Voici un extrait du mémoire qu'il a donné sur la culture de cette plante précieuse. On lui doit beaucoup d'autres découvertes, toutes plus utiles les unes que les autres.

« Les choux-navets de Laponie, comme plante de grande culture, sont propres à donner d'excellens fourrages.

» J'ai observé de plus que les insectes ne les attaquent point, ou au moins très-rarement, et que les chenilles, si pernicieuses aux choux, principalement dans les années sèches, ne les endommagent presque point; ce que l'on doit attribuer sans doute à l'épaisseur et à la fermeté de leurs feuilles.

» En suivant ce que j'ai pratiqué moi-même (dit toujours Sonnini), si l'on a placé les plantes dans un bon terrain, l'on peut commencer à couper les feuilles en juillet; mais dans toutes les situations, il ne faut les recueillir que lorsqu'elles ont acquis assez de volume et de consistance pour n'être pas trop ébranlées par la commotion qu'on leur donne. En cassant les feuilles le plus près que l'on peut des racines, on ne laisse que celles du cœur.

» C'est surtout dans le produit des racines que le rapport d'une plantation de choux-navets de Laponie est vraiment prodigieux. *Artur Yong* nous apprend qu'un *acre*, c'est-à-dire à peu près un arpent et demi de France, a donné dans le comté de Kent soixante tonnes de racines, ou cent trente-quatre mille quatre cents livres pesant; que le produit de quarante tonnes est assez ordinaire et qu'en général la récolte sur une terre médiocre, mais bien fumée, produira depuis quinze jusqu'à trente tonnes de racines.

» On laisse en terre les racines pendant l'hiver; par ce moyen l'on évite l'embarras

occasioné par une récolte un peu abondante de navets qu'il faut garantir de la gelée, soit dans les bâtimens, soit dans des fosses profondes que l'on est obligé de couvrir de paille et de terre, et dans lesquelles ils pourissent quelquefois, surtout si l'hiver est pluvieux.

» Abandonnées dans les champs, les racines du chou-navet de Laponie, non-seulement ne souffrent point de la rigueur de la saison, mais, en se conservant saines, elles augmentent en volume et qualité, et elles poussent des feuilles que la gelée attendrit.

» Dans le courant de l'hiver, et principalement dans le courant de février et mars, temps où les fourrages ordinaires sont presque toujours consommés, et où la végétation engourdie n'offre encore aucune verdure, on les arrache au besoin avec un crochet de fer.

» Elles donnent aux vaches une plus grande quantité de lait, et ce lait, qui ne se ressent en rien du mauvais goût que l'on reproche aux choux communs de lui communiquer, est fort crèmeux et d'une excellente qualité.

» Les volailles de toute espèce, les dindons surtout, les mangent de préférence, et ils acquièrent, en s'en nourrissant, une chair délicate et savoureuse.

»Pour les donner aux volailles, à l'exception des dindons qui ont le coup de bec assez fort pour les casser eux-mêmes, on les coupe par

morceaux, et l'on se sert pour cette opération, ou d'un couperet, ou d'un *hachepaille*.

» En semant au mois de septembre le chou-navet de Laponie, mêlé avec des grenailles, l'on obtient à la fin de l'hiver un fourrage d'autant plus précieux, qu'à cette époque les bestiaux *appètent* la nourriture fraîche, et que le plus souvent on n'en a point à leur présenter. Enfin un dernier avantage non moins précieux du chou-navet de Laponie, est la quantité considérable de semences qu'il porte, et avec lesquelles l'on fait une huile de bonne qualité.

» Si, après avoir coupé les feuilles à plusieurs reprises, et autant de fois qu'elles se sont reformées, l'on veut tirer des racines un profit d'une autre sorte, mais également important, on les laissera tout l'hiver dans le champ. Au printemps, il s'élèvera des tiges nombreuses. Il y en a communément quinze ou seize, et j'en ai compté jusqu'à vingt-six sur la même racine. Elles atteignent quatre pieds de hauteur, et en se *ramifiant* en tout sens, elles se chargent d'une infinité de siliques remplies de graines, et offrent un coup d'œil vraiment intéressant en agriculture : c'est pour ainsi dire un petit taillis presque impénétrable.

» Mille racines de choux de Laponie m'ont rapporté quatre cent sept livres de graines, desquelles l'on m'offrait en argent deux cent

vingt-cinq livres (ou francs actuels). Ce calcul simple suffit pour donner un aperçu de son rapport.

» Sur un autre hémisphère, je fus assez heureux pour bien mériter de mes concitoyens, et de retour dans ma patrie, je puis aussi me flatter d'avoir contribué à améliorer le sort des cultivateurs ; cette pensée remplit mon âme entière, elle me fait oublier les persécutions, et elle me console des chicanes de l'intérêt et de l'avidité.

» En succombant aux peines physiques et morales qui ont accompagné mon existence, j'emporterai du moins l'espérance que ma mémoire rappellera cette expression honorable, auprès de laquelle les inscriptions fastueuses des dignités ou de l'opulence ne sont rien : *Il fut utile à ses semblables.* »

Son vœu a été accompli : tous ceux qui ont eu l'avantage de le connaître ne parlent de lui qu'avec la vénération qu'inspire l'homme vertueux, et ses amis ne passent pas un jour sans bénir sa mémoire.

Un cultivateur ne peut s'occuper absolument de tous ces détails ; il a bien assez de ses champs, prés et vignes, s'il habite un canton propre à cette culture. C'est donc à la fermière à prendre le soin de l'intérieur, et surtout qu'elle exerce une surveillance scrupuleuse dans l'examen qu'elle doit faire tous les jours, des étables, bergeries, poulaillers, etc.

Cette revue faite, elle doit s'occuper ensuite de l'intérieur de la maison et, par son industrie, procurer à sa famille les douceurs et les agrémens que la fortune prodigue à ses favoris. C'est donc à elle que je m'adresse pour la culture du *pois-café*, et, si elle le soigne ainsi que je vais le lui indiquer, elle pourra én offrir même aux personnes difficiles, sans qu'elles soupçonnent que c'est le résultat de l'industrie de la fermière : elles croiront absolument prendre, au moins, du café de la Martinique.

La position de la France la mettant quelquefois dans le cas d'être privée des denrées coloniales, ou de les payer fort cher, il est, je le répète, de l'intérêt de la fermière de se procurer des plantes et un sucre qui remplacent par leur saveur, *le café et le sucre :* ces plantes et ce sucre se trouvent en France, et la fermière doit les cultiver dans son jardin.

Je me suis appliquée à démontrer aux cultivateurs les bénéfices qu'ils retireraient des mouches à miel ; je vais indiquer à la fermière les moyens de se procurer du café.

En 1787, Monsieur de Choiseul-Gouffier me donna une espèce de pois qu'il nommait *pois-café*, avec les instructions nécessaires pour sa culture. Il avait apporté ce pois de Constantinople, et il m'assura que l'on en faisait un très-grand usage dans le pays.

Depuis ce temps, lorsque j'habitais la cam-

pagne, j'en semais tous les ans; j'en ai donné à différens cultivateurs qui en ont constamment fait usage.

Ce pois n'a pas, comme les autres plantes que l'on a essayé d'employer pour suppléer au café, un gout âcre et occasionant des flatuosités douloureuses et désagréables. L'orge, qui n'a pas les mêmes inconvéniens, ne donne point le goût du café; et le pois dit *cafe*, gardé deux ans et brûlé avec soin, a la couleur et le goût du véritable café. A la vérité, si dans une quantité d'eau déterminée vous mettez trois ou quatre cuillerées de vrai café, vous en mettez six et même sept de pois dit café, afin qu'il produise le même goût et la même couleur.

Ce pois ne rame point: sa feuille ressemble à celle du trèfle; sa fleur est très-agréable et peut même faire ornement de parterre; elle ressemble beaucoup à la fleur de la *pensée*; elle en a le velouté et une odeur aussi douce: sa cosse ou gousse a quatre angles; sa grandeur et sa grosseur dépendent de la bonté du terrain dans lequel on le sème; il vient néanmoins dans tous. Cette plante est nommée par les naturalistes *Lotus tetragonolobus*, *Lotier à quatre angles*.

Lorsque le grain est mûr, l'on arrache la plante et on la met sécher au soleil; il faut éviter, autant que possible, de lui laisser prendre de l'humidité. Lorsqu'on l'a retiré de la

cosse, il faut le mettre, ou sur des fours, ou dans des endroits bien secs, cela lui donne plus de saveur, il sue moins dans la poêle et conserve davantage son goût de café.

Il est bien supérieur à toutes les plantes employées pour remplacer le café. La chicorée sauvage, dont on fait usage depuis plusieurs années, ne peut nullement lui être comparée : elle a une âcreté et une amertume qui forcent ceux qui s'en servent d'employer une plus grande quantité de partie sucrée, ce qui n'est nullement économique.

Il m'est arrivé à la campagne, avec des personnes très-susceptibles et très-amoureuses de café, de leur en servir, après toutefois avoir pris la précaution de leur assurer que c'était du café véritable ; vu le temps ou je le leur donnais, elles pouvaient craindre que je ne cherchasse à les abuser, et cependant elles ne purent s'empêcher de louer *mon café*. Alors je leur dis qu'il avait poussé dans mon jardin, et pour les en convaincre, j'en brûlai devant elles et le passai à la chausse ; elles en prirent de nouveau et le trouvèrent si bon qu'elles me prièrent de leur en donner quelques gousses ; et tout le temps de la disette du café et du sucre, elles en firent usage.

Ce pois se vend aujourd'hui chez M. Tollard aîné, quai aux Fleurs.

C'est aussi dans ce mois que la fermière qui doit exclusivement s'occuper des travaux

intérieurs, doit faire ébourgeonner les arbres à fruits du jardin. Cette attention est indispensable pour la durée des arbres, et aussi afin que les branches parasites ne pompent point la substance des bonnes branches. C'est ordinairement vers le milieu du mois de mai que l'on ébourgeonne les espaliers. Cette opération est pour le moins aussi importante que la taille, surtout si ce sont de jeunes arbres : ils demandent que l'on y apporte la plus grande attention, afin de ne pas endommager les bourgeons, dont les feuilles tendres se déchirent et tombent : ce qui est préjudiciable à la récolte du fruit.

Il est essentiel de conserver pour les années subséquentes les branches qui pourraient remplacer celles qui portent du fruit, lors de l'ébourgeonnement, mais qui annoncent une mauvaise venue.

Si l'arbre est vieux, il ne faut conserver que les bourgeons les plus forts, et retrancher les autres, afin que ceux que vous laisserez profitent de la sève.

Quand c'est un arbre dans toute la force de la végétation, s'il a retenu beaucoup de fruits, il ne faut lui laisser aucun *gourmand*, afin que la sève se répande dans les branches conservées, et qu'elle serve à la nutrition des fruits.

Pour les pêchers et abricotiers (1), espaliers,

---

(1) L'origine du *pêcher* est incertaine. Il produit

il faut attendre, pour les ébourgeonner, que le fruit ait acquis à peu près les deux tiers de

---

un fruit à noyau de diverses grosseurs, depuis un pouce jusqu'à quatre de diamètre, qui est bien un des meilleurs que l'on puisse manger. La pêche semée de noyau varie beaucoup; elle est agréable à la vue, au toucher, au goût. On la distingue en *velue quittant le noyau* (la pêche commune), *velue tenant au noyau* (le Pavi), *lisse quittant le noyau* (la pêche violette), *lisse tenant au noyau* (le brugnon). On mange ce fruit cru, séché, cuit, confit à l'eau-de-vie, au vinaigre, au sucre; l'on en fait aussi du vin; le pavi rouge de Pompone est bon confit au vinaigre; la petite mignonne est bonne confite à l'eau-de-vie; la sanguinole, qui a la chair rouge, est bonne en compote; l'abricotée, l'alberge jaune, ont la chair jaune; l'avant-pêche blanche est mûre en juillet; la pêche de peau ne l'est qu'à la fin de septembre ou en octobre. La bourdine, le téton de Vénus, la madelaine violette, réussissent mieux en plein vent qu'en espalier. — L'on remarque comme singularités le pêcher nain et le pêcher à fleurs semi-doubles qui donnent du fruit.

L'*abricotier* est originaire d'Arménie; il a été acclimaté dans les pays chauds et les pays tempérés de l'Europe. Son fruit est à noyau. — Ses variétés sont: le précoce, le blanc, le commun, le Portugal, le violet (qui est assez médiocre), l'alberge, l'abricot jaune, l'abricot pêche, qui est le plus gros de tous: sa chair rougeâtre a un goût vineux relevé. — Les abricots *Angoumois*, d'Alexandrie, de Provence, de Hollande, ont l'amande douce, lorsque les autres l'ont amère. — Les noyaux de l'abricot, mis en terre à la fin de l'été ou en automne, germent au printemps. L'on retarde d'un

sa grosseur. Le pêcher exige plusieurs ébourgeonnemens, parce qu'il ne cesse de pousser jusque vers le milieu du mois de septembre. Il faut le visiter souvent, dans l'été; son ébourgeonnement est pour ainsi dire nécessaire depuis la fin de mai, jusqu'en septembre.

Si les pêchers ont été *cloqués* par les froids du printemps, il faut les pincer. Les bourgeons donnent des branches à fruits dès la seconde année; si, au contraire, vous les laissez avec la *cloque*, le bourgeon sèchera graduellement jusqu'au bois, votre arbre pâtira et finira même par périr.

Il est aussi très-essentiel de prendre des précautions pour garantir les pêchers de l'attaque des fourmis. Ces insectes s'attachent plus particulièrement à ces arbres. Je ne connais pas de moyens plus efficaces pour les ga-

---

an si on ne les y met qu'après l'hiver. Ils donnent des variétés nouvelles.

L'abricotier se greffe sur prunier; son fruit est meilleur quand il est greffé sur prunier *damas* rouge, cerisette. — Les alberges, les abricots jaunes et ceux à amandes douces doivent se greffer sur pruniers élevés de noyaux. Sur les autres sujets ils sont pris par la gomme et ne s'unissent pas.

L'abricot vert se confit avant que son noyau ait durci. Quand il est en maturité, on le mange cru, cuit, en compote, en marmelade. On en fait des confitures, des pâtes sèches qui se conservent longtemps; on le confit à l'eau-de-vie. — Le noyau entier ou cassé entre dans le ratafia de noyau. Son amende fait l'orgeat et peut donner de l'huile.

rantir que d'attacher à l'arbre, dans plusieurs endroits, des petites fioles dans lesquelles l'on met de l'eau miellée : elles viennent s'y jeter et s'y noient.

Le jardin, à cette époque de l'année, demande une attention suivie, et c'est la fermière qui doit en surveiller tous les travaux. Il faut le garnir de tous les légumes de la saison, même en plus grande quantité que l'on ne peut en consommer, afin de se procurer les mêmes jouissances en employant les moyens de conservation nécessaires.

Lorsque l'on emploie du terreau pour le repiquage des plantes, il faut nécessairement le faire passer à la claie, afin de garantir les jeunes plantes des vers blancs et des courtilières qui se trouvent communément dans le terreau. C'est surtout à cette époque (le printemps) qu'il est essentiel de faire la chasse à ces insectes destructeurs. Il arrive souvent que, faute de précaution, des planches de laitues et de romaines (1) sont coupées par

(1) La *laitue* est une plante potagère annuelle, qui offre beaucoup de variétés, pommées ou non pommées. Elle se mange crue ou cuite. — Les laitues préférables au printemps sont la *crêpe*, la *Berlin*, la *feuille d'épinards*; celle-ci se coupe deux ou trois fois. L'on repique pour l'été, la *Berlin*, la *Versailles*; pour l'hiver, la *passion*, la *coquille*.

La *romaine*, ou chicon, est une sorte de laitue à

la racine, parce que l'on a négligé de détruire le ver blanc.

Le puceron est aussi un insecte qu'il est de l'intérêt du cultivateur d'anéantir ; c'est un de ceux qui pullulent le plus rapidement : il faut conséquemment le détruire aussitôt qu'il paraît.

Le moyen d'en garantir les plantes est simple : il ne faut pas attendre que le carré qui les contient en soit entièrement couvert, parce que celles qui auraient commencé d'en être attaqués seraient perdues sans ressource.

Pour parvenir à garantir les plantes de cet insecte, il faut d'abord bien mouiller les choux, les fèves de marais, et surtout qu'ils soient imbibés ainsi qu'ils le seraient après une forte pluie ; de suite vous avez de la cendre, provenant d'herbages verts, dont vous saupoudrez et couvrez vos plantes. Le puceron ne résiste pas à cette opération, et rarement on est obligé de recommencer deux fois.

Au bout de quelques jours, vous voyez vos plantes reprendre toute leur vigueur ; les fèves donner aussi abondamment que si elles n'eus-

---

pomme allongée, qui a plusieurs variétés, dont une hâtive. Celles à feuille verte ou maraîchère, la blonde, la flagellée, sont préférables pour l'été. La grise se mange dans toutes les saisons ; elle monte difficilement, passe même l'hiver ainsi que la rouge. Toutes se mangent crues ou cuites.

sent point été attaquées par cet insecte destructeur, et vos choux s'étaler et former leurs pommes (1).

Ces deux plantes sont d'une nécessité absolue dans une ferme. L'abondance des feuilles de choux est utile aux vaches; toute l'année l'on fait la cuisine aux ouvriers avec des choux. — Les petites fèves appelées *féveroles*, ainsi que les grosses, servent à la nourriture des hommes et des animaux. Leur tige n'est point non plus à dédaigner : verte, on la donne aux vaches; sèche, elle chauffe le four, et procure, ainsi que toutes les plantes vertes, d'excellentes cendres.

Si vous avez négligé de travailler à la destruction des taupes dans le mois qui précède celui-ci, il faut réparer cette faute le plus promptement possible.

Dans le chapitre III, j'ai indiqué les moyens à employer pour détruire ces ennemis des jardins.

Dans ce mois, quand bien même le précédent aurait été froid, les abricotiers, pêchers, cerisiers et pruniers (2) sont en fleurs, et sou-

---

(1) Voyez au chapitre III la note sur le chou.

(2) Le *cerisier* est originaire de l'Asie. Il y a des espèces qui sont originaires d'Europe ; il y en a de sauvages, il y en a de cultivés. — Tous les fruits du cerisier forment deux divisions : 1o. les cerises en *cœur*, *merises*, *guignes*, *bigarotiers*, dont la

vent aussi la fatale lune rousse leur cause beaucoup de dommages.

---

chair est ferme, cassante, douce : les arbres de cette division sont plus élevés, plus gros, moins garnis que ceux de la suivante; 2o. les cerises rondes, cerises proprement dites et les *griottes*.

La cerise varie du rouge foncé au rouge pâle; il y en a d'ambrée, de jaunâtre et même de blanche. Sa saveur est plus ou moins douce, acide; la griotte est noirâtre, sucrée.

Ce fruit donne de juin en septembre. Il se mange cru, cuit, confit au sucre, à l'eau-de-vie, se conserve séché; l'on en fait du vin, de l'eau-de-vie (kirschwasser) et du ratafia.

L'on greffe ordinairement les cerisiers en fente, en écusson, sur le merisier et sur leur espèce, levée de noyaux, de drageons; l'on préfère le mérisier pour avoir de grands arbres; l'écusson reprend mieux sur le merisier à fruit rouge que sur celui à fruit noir.

Les cerisiers venus de noyaux peuvent donner des variétés intéressantes.

Le *prunier* est un arbre moyen dont il existe un grand nombre de variétés, qui diffèrent par la forme, la couleur, la grosseur, la saveur et l'époque de la maturité de leurs fruits. Quelques prunes tiennent au noyau, d'autres n'y tiennent pas. Elles se cueillent de juillet en octobre.

Les plus précoces sont : la *jaune hâtive*, la *précoce* de Tours, la prune de *Monsieur*.

Les meilleures que l'on mange crues sont : la grosse *reine-claude*, les divers *damas*, l'*abricotée*, la *reine-claude violette*, la prune *suisse*, le *perdrigon rouge*, la *sainte-catherine* bien mûre, le *damas* d'automne.

Celles à convertir en *pruneaux* dont on fait grand

Jusqu'à présent, le moyen de garantir les espaliers était tout uniment de les couvrir avec des paillassons, et de brûler au pied des arbres à haute tige de la paille assez mouillée pour qu'elle ne flambât point, mais pour que la fumée pût faire fondre la gelée avant que le soleil eût paru.

Ce moyen m'avait souvent réussi, même pour des derniers haricots semés un peu tard et surpris par de fortes gelées blanches à la fin de septembre.

Il est encore un autre moyen, il consiste à prendre de fortes cordes de chanvre ou d'écorces d'arbres, telles que les cordes à puits,

---

commerce, qui sont d'un excellent usage dans les voyages de mer, sont : la *sainte-catherine*; la *virginale*, la *roche-corbon*, ou *diaprée rouge*, la *couestch*.

La grosse Reine-claude verte est préférable pour confire à l'eau-de-vie, et la Mirabelle pour confire au sucre.

Les prunes, surtout la couestch, donnent, par la fermentation et la distillation, une eau-de-vie appelée *couestch-waser*.

Celles qui, multipliées de noyaux, rendent leur espèce sans le secours de la greffe, sont le perdrigon blanc, la reine-claude, la sainte-catherine, le damas rouge et blanc, la couestch.

Les autres varient par la semence, ce qui peut conduire à des variétés nouvelles et bonnes.

Les pruniers se greffent de préférence sur le damas rouge ou la cerisette venus de noyaux ou de drageons.

dont on entoure les tiges des arbres fruitiers, et à faire aboutir les extrémités de ces cordes dans des vases ou seaux remplis d'eau de source, de manière qu'elles n'y surnagent pas, mais qu'elles y soient bien plongées, ce à quoi l'on parvient facilement par des pierres qu'on y attache.

Il n'est pas nécessaire qu'il y ait un vase pour chaque arbre; l'on peut, si on le juge à propos, entourer de la même corde prolongée ou de plusieurs cordes unies ensemble, une suite d'arbres ou d'espaliers voisins, pourvu que les extrémités de ces cordes ajoutées plongent dans l'eau d'un seul vase.

Il faut seulement avoir soin que le vase soit bien isolé et ne soit point à couvert par les branches de l'arbre le plus voisin, afin que la gelée puisse produire tout son effet sur l'eau qui y est contenue, par la communication de la corde. Cette précaution est surtout nécessaire pour les arbres dont les fleurs paraissent presqu'en même temps que les feuilles, et qui sont si exposés aux ravages de la gelée.

« Ce procédé est fort singulier, dit l'auteur, et pourra exercer la sagacité des physiciens, qui chercheront à l'expliquer d'une manière satisfaisante; mais les agriculteurs, qui veulent des faits avant tout, apprendront avec grand plaisir qu'après avoir fait des expériences multipliées, entr'autres une année fort remarquable, où mes abricots en espa-

lier commencèrent à fleurir au mois de mars, craignant pour eux les effets des gelées tardives, je les entourai d'une corde avec les précautions indiquées : il y eut en effet six à huit fortes gelées pendant les nuits qui suivirent mon expérience, et les fleurs de mes abricotiers n'en souffrirent aucunement; ils rapportèrent tous de beaux fruits, et sept arbres ainsi préservés donnèrent six mesures d'abricots bien mûrs et d'une belle grosseur.

» Les abricotiers de mon voisinage avaient été gélés et ne donnèrent aucun produit.

» Pour me convaincre parfaitement de l'effet que produiraient mes cordes, continue l'auteur, je plaçai çà et là des vases isolés remplis d'eau et dans le voisinage de ceux qui communiquaient avec les cordes des arbres.

» La surface de ces vases isolés s'était couverte d'une glace dont je comparai l'épaisseur à celle d'un brin de paille, tandis que celle des vases de l'expérience était épaisse d'un doigt. J'ai donc dû penser que ces vases avaient attiré tout le froid qui aurait agi sur mes arbres.

» Cette explication n'est pas propre à satisfaire un physicien; mais le fait n'en existe pas moins. »

L'on ne saurait trop faire connaître ce procédé, surtout aux laborieux habitans de Montreuil près Paris, qui quelquefois perdent

dans une nuit l'espoir d'une récolte qui doit servir à nourrir toute leur famille.

C'est dans ce mois (mai), que tous les travaux sont importans et l'on ne peut en négliger un sans que les intérêts en souffrent

Dans ce mois, la fermière (qui doit inspecter tous les travaux intérieurs) doit faire repiquer les concombres, cornichons et potirons (1).

---

(1) Le *concombre* est une plante cucurbitacée (de forme longue arrondie) annuelle. Ses variétés sont le blanc, le jaune, celui à gros fruits. Des variétés hâtives donnent un fruit plus petit. Celle dite à *cornichons*, qui est verte, se confit au vinaigre et au sel, en y ajoutant de petits ognons. L'usage du cuivre pour augmenter ou conserver leur couleur verte est très-dangereux et sans but. — La culture ordinaire fournit des concombres pendant cinq mois; sous le châssis, on en a plus long-temps. Il se mange cru, cuit; ses semences donnent de l'huile. Elles font partie des quatre semences froides.

Le *potiron* est une plante annuelle que l'on cultive en grand; il craint le froid. Cette plante porte des fleurs femelles et des fleurs mâles séparées sur le même pied. Si l'on coupe celles-ci trop tôt, on rend les premières stériles.

Son voisinage peut faire perdre aux melons, et autres plantes semblables, leurs bonnes qualités. Son fruit est le plus gros que l'on connaisse. (J'en ai eu un qui pesait plus de quarante livres.) Il est de forme ronde, aplati de la tête à la queue. Il sert de nourriture aux hommes, aux animaux, aux poissons. Cru et rapé ou cuit, pétri avec de la farine, il augmente la masse du pain et le jaunit.

Vous faites des trous profonds que vous remplissez de fumier; puis une couche de terreau sur chacun; après cela vous plantez ces trois espèces assez éloignées les unes des autres pour qu'elles ne se gênent point lors de leur croissance.

Le potiron surtout demande à être espacé. Il faut avoir soin, les trois ou quatre premiers jours, de couvrir vos jeunes plantes avec des pots de terre à fleurs (qui ont un trou au milieu), afin que le soleil ne les flétrisse point, tandis que la racine s'étend et se fortifie dans le terreau; sans quoi la chaleur les prendrait et ils périraient.

Au coucher du soleil, il faut les découvrir et avoir ce soin jusqu'à ce que vous soyez assuré qu'ils sont bien repris.

Il faut aussi dans ce mois semer du brocoli ou chou-fleur (1); quand on le sème à cette époque, il est bon à manger à la fin de l'automne; il dure même jusqu'au commencement du printemps.

Ses semences donnent une huile très-douce et entrent dans l'orgeat. L'on cultive une variété moins grosse qui est hâtive.

(1) *Chou-fleur ou brocoli.* Ses feuilles sont amples, étendues de quatorze à seize pouces, plus longues et plus étroites que celles du chou pommé blanc, d'un vert clair, quelquefois mêlé de bleu. Les feuilles du centre se ramassent et forment une tête plus molle et moins serrée que dans les autres choux

Employez-vous du terreau pour le repiquage des plantes, ai-je déjà dit, il faut le passer à la claie, afin de garantir les jeunes plantes des vers blancs et des courtillères qui se blotissent ordinairement dans le terreau. C'est surtout dans ce mois qu'il faut faire la chasse à ces insectes. J'ai vu des planches entières de laitues et de romaines coupées par la racine, parce que l'on avait négligé de détruire les hannetons qui engendrent le ver blanc et qui en sont engendrés.

Ce ver est fort difficile à détruire dans les jardins, parce que, la terre étant toujours plus meuble que celle des champs, le hanneton s'enfonce plus avant pour déposer ses œufs. Il faut donc détruire d'abord en mai l'insecte ailé.

---

pommés. Du milieu de ces feuilles s'élèvent beaucoup de tiges chargées d'un amas de fleurs naissantes formant bouquets. Si on les laisse pousser jusques à une hauteur convenable, elles portent des fleurs et des siliques comme les autres choux; mais la graine ne réussit que dans les années chaudes et lorsque la terre où on les repique est bien fumée. L'on attache en rond ces feuilles qui entourent la tête ou pomme, afin de les empêcher de monter à graine.

Si l'on coupe ces têtes sans en arracher les troncs, il repousse de petits rejetons que l'on nomme brocolis. Cette espèce de chou est d'un goût exquis. On le cultive en Angleterre et en Italie. L'on mange les feuilles avec la viande et surtout en salade.

Du côté de Sens, les propriétaires de vignobles font faire des battues depuis dix ou onze heures du matin, quelquefois jusqu'à quatre heures de l'après-midi, pour les abattre des arbres et les faire mourir.

Lorsque vous vous apercevez qu'une laitue se fane, il faut à l'instant, avec une petite bêche étroite, l'enlever avec la motte de terre, et l'éparpiller dans le sentier. Vous y trouverez, à coup sûr, la *larve* ou ver blanc. N'attendez pas que la plante soit totalement flétrie, parce qu'aussitôt que le ver a pompé le suc de la jeune plante, il court vite à une autre, et en moins de deux jours il aura dévoré toute la planche de laitues.

Gardez-vous surtout, si vous faites faire une battue de hannetons, et que vous soyez assez heureux pour en détruire une grande quantité, de les donner à vos volailles. J'en ai vu périr pour en avoir mangé une trop grande quantité, il vaut mieux les faire écraser.

Il faut que la fermière dise et répète à ses enfans ce proverbe : « Le cultivateur n'est » pas paresseux impunément, et c'est toujours » à son avantage qu'il est vigilant. »

C'est aussi dans ce mois que l'on *refouit* ou rechausse la vigne, afin de détruire l'herbe; et, lorsque le bourgeon a acquis dix ou douze pouces de longueur, vous supprimez aussi les petits bourgeons quoiqu'ils aient des grappes, parce qu'ils priveraient les principales tiges

de la séve nécessaire à leur accroissement : d'ailleurs ils sont d'un mince produit, et ils peuvent altérer la vigne.

Leur suppression est aussi nécessaire que celle des broches ou anciens bois séchés.

La basse-cour mérite, dans ce mois, l'attention presque entière de la fermière. Je sais bien qu'il est impossible qu'elle fasse tout par elle-même ; mais elle doit tout surveiller, et la manière dont elle donne ses ordres, celle avec laquelle elle se fait rendre compte des travaux, prouvent aux gens qu'elle emploie que, sachant comme il faut qu'ils remplissent leur tâche, ils ne pourraient que blesser leur intérêt en ne répondant point à ses intentions. Alors ils sont plus ponctuels dans leur service.

Le produit des vaches dans le mois de mai, lorsqu'elles sont bien nourries et bien soignées, est considérable.

L'abondance du lait commande de faire de petits fromages blancs à demi-sel, dont on trouve un très-grand débit, surtout près des villes populeuses.

Le beurre de mai est aussi très-recherché. L'on en conserve dans des pots sans le saler ; seulement on le presse fortement dans le pot après l'avoir bien lavé : il est très-utile pour les enfans au maillot, qui se coupent entre les cuisses. L'on fait aussi de la toile de mai.

A la campagne, il faut de toutes ces provi-

sions, si ce n'est pas pour soi, cela peut servir à ceux qui n'ont pas les moyens de se les procurer. Il est si doux d'être utile !

A cette époque, il faut séparer les petits poulets que vous voulez engraisser comme *coqs-vierges :* l'abondance des cailles fraîches fournira amplement de quoi les nourrir, et plus on en élève, plus on a de bénéfice.

Avec les poulets l'on peut faire ce qu'on nomme des *coqs-vierges de Normandie*, qui sont toujours recherchés. Les personnes habituées à se procurer les choses sensuelles, savent qu'un pâté de trois *coqs-vierges de Caen* coûte quarante francs, rendu à Paris. Il est donc de l'intérêt de la fermière d'engraisser des *coqs-vierges*, et de les vendre pour tels. Le prix qu'elle en retirera lui prouvera qu'avec des soins l'on peut se procurer de l'aisance : le bénéfice est certain, elle doit ne pas négliger d'en élever.

Rien n'est aussi facile, il ne faut que des soins. Je le répète, avec des soins et de l'industrie, à la campagne l'on peut avoir l'aisance réservée à la richesse.

Lorsque vos poulets ont marqué, c'est-à-dire quand la crête leur pousse, vous les séparez des poulettes, et leur donnez une nourriture composée de pâte de farine de sarrasin ; puis vous vous procurez chez les épiciers, des épluchures de riz, que vous y mêlez ; vous ne leur donnez à boire que du lait coupé avec de

l'eau ; vous pétrissez leur pâté avec du lait, et vous n'oubliez pas d'y mettre du sel : le riz peut être remplacé par du petit blé mondé.

Depuis quelques années, des cultivateurs se sont procuré du *blé d'Égypte*, qui par sa forme est très-curieux, mais qui est d'autant plus avantageux qu'il peut remplacer le riz ; il en a le moelleux et le goût. En le faisant monder avec soin, les petits grains seront très-propres à engraisser des *cocqs-vierges*. J'engage les propriétaires de maison rurale et les fermiers à se procurer de ce blé. Il vient aussi bien que celui de France et peut suppléer au riz qui vaut quelquefois seize et dix-huit sous la livre. Trois ou quatre perches de ce blé suffisent pour une maison considérable.

Il ne faut pas le semer comme le blé ordinaire : ses tuyaux sont trop forts pour cela ; il faut qu'il soit planté à six pouces de distance. J'en ai vu trois grains produire *vingt-sept épis*. Sa forme est belle et majestueuse ; ses pampres sont trois fois plus grandes que celles du blé de France ; son épi est long, formant par le haut une tige en gerbe séparée d'environ six lignes ; sept autres épis sortent au bas de la tige et semblent étayer la tête. Sa tige est aussi forte que celle d'un petit roseau ; elle l'est beaucoup plus du pied et va en diminuant graduellement jusqu'à l'épi ; les tuyaux sont pleins d'une moelle semblable à celle du sureau.

En séchant, elle prend une consistance trop forte pour que les bestiaux la mangent; mais elle pourrait servir à l'empaillage des chaises et serait beaucoup plus solide que celle de seigle que l'on emploie à cet usage.

Elle est, comme la paille de seigle, susceptible de prendre la teinture; j'ai éprouvé qu'elle acquérait de la flexibilité dans l'eau, et qu'elle devenait très-maniable.

Je me suis convaincue de la bonté de ce grain, et j'engage les cultivateurs à s'en procurer; ils en trouveront chez M. Tollard aîné, marchand grainetier, quai aux Fleurs.

Un propriétaire qui cultive avec soin ses terres, goûte, suivant moi, le plaisir le plus pur; il peut rendre ses voisins heureux, et, par ce moyen, doubler son propre bonheur; oui, le seul endroit où l'homme peut être heureux est celui où il trouve l'indépendance et la paix : il rencontre ces deux avantages à la campagne; c'est là, là seulement que l'on peut faire le voyage de la vie agréablement.

Quand on habite la campagne et que l'on a du goût pour l'agriculture, c'est un agrément de faire des expériences. Quelquefois l'on échoue dans ses entreprises, mais souvent aussi l'on découvre des choses utiles et tout-à-fait étrangères aux résultats que l'on attendait. J'en ai fait l'épreuve, je cherchais une

chose et j'en ai trouvé une autre, plusieurs autres.

Lorsque j'ai conseillé aux cultivateurs de semer le soleil ou grand tournesol, j'ai omis de leur rendre compte d'un parti très-avantageux que l'on en peut tirer; je vais réparer ma faute.

Le grand tournesol procure une teinture *mordorée* très-agréable. Il existe deux espèces de cette plante, savoir, celui qu'on nomme *blond*, parce que ses grains sont d'un gris pâle, et celui qu'on nomme *brun*, parce que ses grains sont d'un brun foncé, c'est ce dernier qui est propre à la teinture. Vous pilez les grains dans un mortier; vous les mettez ensuite sur le feu avec une petite quantité d'eau, et vous mouillez à mesure que votre pâte s'épaissit; quand vous la croyez suffisamment cuite, quand, pressant avec votre spatule, vous ne tirez plus de couleur de votre pâte, vous l'ôtez du feu, la mettez dans une passoire dont les trous sont assez grands pour que tout votre liquide sorte sans effort, ensuite vous prenez de l'alun (la quantité proportionnée à la quantité du liquide), et vous le faites fondre dans votre eau de teinture; vous prenez ensuite une boule de bleu, ou du bleu ordinaire, que vous exprimez dedans, beaucoup plus foncé que pour mettre du linge au bleu.

Par ce procédé, vous obtenez une teinture

mordorée très-jolie, et qui n'a pas le brun de teinture ordinaire ; elle n'a pas non plus, comme la teinture des boules de bleu que l'on achète, le désagrément de pâlir, et l'on n'est pas forcé de reteindre toutes les fois qu'on la blanchit. C'est là une teinture dont la maîtresse de maison rurale peut se servir pour teindre ses meubles ou les habillemens de ses enfans.

Elle peut encore s'en procurer une et qui se trouve de même à la campagne : vous pilez des grains de sureau, vous les exprimez bien dans un linge ou tamis, ensuite vous mettez dans de l'eau d'alun la liqueur que vous avez extraite ; cela fait une teinture rouge, telle que les femmes de la campagne la portent sur leurs jupons.

Je donne ces détails aux habitans de la campagne pour leur prouver que tout peut servir, soit pour l'utile, soit pour l'agréable ; qu'il ne s'agit que de savoir employer et mettre à profit les choses, et enfin, qu'une maîtresse de maison rurale, avec de l'intelligence et de l'activité, peut trouver chez elle et sur son sol tout ce qui est nécessaire à la vie et même au luxe.

Cette dernière teinture, en vieillissant, prend aussi une teinte de lilas. J'en ai fait plusieurs essais sur de la mousseline, et j'ai obtenu une teinture lilas fort jolie.

Il faut avoir l'attention de ne pas prendre

la graine trop mûre, parce que la teinture qu'elle donne alors se passe facilement et ne produit pas de résultats aussi agréables.

La graine de sureau est préférable, à tous égards, au bois d'Inde que l'on emploie; elle produit aussi un lilas clair, en mettant dans la liqueur une légère teinte des boules rouges que l'on vend actuellement.

CHAPITRE V.

DES TRAVAUX D'ÉTÉ.

Des Soins à prendre des Bestiaux dans les temps de chaleur. — Du Colombier. — De la Récolte des Chanvres. — De la Spargule. — Des Semences. — Prévoyance pour accélérer les Travaux de la Moisson. — Soins à donner au Jardin, afin d'en retirer les profits. — Des Animaux domestiques.

Depuis long-temps on est convaincu qu'une fermière intelligente doit, avec les produits de sa basse-cour, payer les deux tiers du prix de sa ferme. Elle ne peut y parvenir que par une surveillance et une économie bien entendues; et certes, ce n'en serait pas une, de cesser de nourrir les pigeons dans ce mois (juillet), sous le prétexte qu'ils trouvent dans les champs amplement de la nourriture. Oui ils trouvent de la nourriture, mais ils y trouvent aussi la mort.

Le propriétaire du champ que des pigeons vont ravager n'est sûrement pas répréhensible de tuer des ennemis aussi destructeurs, et même les lois l'y autorisent; c'est donc une

nécessité de nourrir les pigeons au moins jusqu'après la rentrée des grains ; alors ils ne courent pas le même danger.

Si la saison a été favorable, l'on doit récolter les chanvres et les lins (1). L'on commence par faire arracher (dans les chanvres ce que l'on nomme très mal à propos *la femelle*. On la fait lier par poignées, afin de la faire sécher, ce qui est indispensable avant le *rouissage* (2).

---

(1) Voyez aux notes sur le chapitre III celles relatives au chanvre et au lin.

(2) Je rapporte ici ce qui a été écrit par une société d'agronomes et d'économistes sur le *Rouissage*. « L'on rouit : 1°. dans l'eau courante ou tranquille ; 2°. en étendant le chanvre sur les prés ; 3°. en le mettant debout dans une fosse humide couverte. La première méthode donne rarement un chanvre blanc, corrompt l'air et l'eau, tue le poisson qu'y s'y trouve et les animaux qui en boivent. Si l'eau du *rouitoir* est dormante, elle devient un bon engrais. — La seconde méthode n'est point nuisible ; elle est lente et rouit inégalement ; l'herbe de dessous en végète mieux. Quelques cultivateurs croient la troisième préférable aux deux autres. — Le rouissage ramollit, nettoie la filasse, lui donne de la souplesse, facilite sa séparation de la *chènevotte*. »

M. Bral d'Amiens suivait (et suit peut-être encore) une méthode pour le rouissage, dont il obtenait du succès. Voici cette méthode : le chanvre encore vert, la tête et la racine coupées, est mis par couches séparées dans une fosse de seize pieds en carré et huit pieds de profondeur, dont l'eau se renouvelle sans cesse, mais lentement, par un pe-

Rosier attribue l'effet du rouissage à la fermentation de la partie mucilagineuse : il dit que le chanvre contient une partie extractive et résineuse, et que le rouissage détruisant la première, la seconde se détache presque mécaniquement ; il a observé aussi que l'addition d'un peu d'alcali favorisait cette opération, Cependant si, comme il le dit encore, l'eau courante est préférable à l'eau stagnante, *parce que l'eau stagnante entretient et développe une fermentation plus forte qui attaque ce tissu ligneux*, comment introduire l'alkali qui nécessairement se confondrait avec l'eau et suivrait sa pente ? Je préfère donc, tout en admirant les recherches de Rosier, la manière usitée dans la Normandie.

L'on a soin, dans cette ci-devant province, d'abord de séparer le brin (ce que l'on est convenu de nommer femelle), de le lier par poignées point trop grosses, afin qu'il sèche plus facilement. Il faut laisser le brin portant

---

tit filet d'eau continu. La poignée mise ensuite dans un auget rempli d'eau, y est retenue par des pointes qui sont dans le fond, et deux cordes chargées d'un poids qui passent par-dessus. On retire par le gros bout la chènevotte brin à brin ; la filasse reste. On la lave dans une eau courante ; elle est alors très-blanche.

Il est aisé de juger du temps que demanderait un pareil procédé, ce qui le rend presque impraticable.

la graine en terre, jusqu'à ce que les feuilles du bas commencent à jaunir, et surtout vous ne ferez point arracher le brin qui n'a point de graine, que l'espèce de poussière qu'il répand ne s'envole plus en le touchant. Je suis loin de croire que ce soit ce brin qui soit la femelle de cette plante. Il est reconnu maintenant qu'il est le mâle, et que cette poussière qui s'échappe et se répand sur l'autre brin, sert à le féconder. J'ai remarqué bien des fois que le chènevis ne prenait de consistance qu'après avoir été nourri de cette poussière ; donc le brin portant la graine est la femelle, et celui fécondant est le mâle.

On ne fait pas la même différence dans le lin : on recueille le tout au même instant.

Beaucoup de cultivateurs ont l'habitude de faire des trous dans la terre et d'enterrer le lin et le chanvre les pieds en l'air pour accélérer la maturité de la graine. Je conseille le contraire, ayant remarqué souvent que cela lui faisait tort; que la graine s'amollissait, et que la partie du grain qui était en terre se pourrissait, surtout dans les années humides.

Il est plus utile de les faire transporter à la ferme aussitôt la récolte, et de les étendre autour des cours, des haies, bien entendu garantis des volailles : l'on y gagnera d'abord d'avoir beaucoup plus de graine de chanvre,

parce que la gousse qui la renferme étant très-sèche, elle la quitte plus aisément.

Ce n'est pas une chose très-facile que d'extraire cette graine, quand on ne veut pas en sacrifier une grande partie. J'ai tenté, une année, de la faire battre au *tonneau*, j'ai brisé une partie de mes brins et j'ai diminué considérablement la longueur de ma filasse. Je me suis donc contentée, malgré moi, de la manière usitée, quoiqu'elle perdît beaucoup de grains.

Si je suis assez heureuse pour aller finir mes jours à la campagne, j'étudierai un moyen que j'ai imaginé. S'il me réussit, je m'empresserai de le communiquer.

Aussitôt que les lins et les chanvres sont rentrés, l'on doit faire donner un labour à la terre et la couvrir de haricots suisses hâtifs. Cette espèce, au printemps, ne reste que six semaines en terre. A cette époque, ils n'ont pas la même végétation, mais ils en ont pourtant assez pour donner une ample récolte de haricots verts, qui servent, à la fin d'août, à confire pour l'hiver; et, dans le cas où la fermière ne les emploierait pas pour son usage, elle en tirerait un grand parti à cette époque de la saison où une infinité de personnes les conservent pour l'hiver.

C'est un engrais de plus que l'on donne à la terre. Lorsque les anciens voulaient engraisser un champ, ils y semaient de ces

plantes légumineuses qui abondent en feuilles. Quand elles étaient parvenues à un certain degré de croissance, ils les retournaient avec la charrue, bien convaincus que les plantes ainsi enterrées déposaient, en pourissant, des sucs alimentaires qui leur donnaient d'abondantes moissons.

Il vous restera assez de temps, après la récolte des haricots qui aura lieu à la fin d'avril, pour faire labourer et herser la terre, afin qu'elle soit bien *meuble* pour recevoir le froment en octobre. Cette terre qui aura été bien fumée, pour recevoir le lin et le chanvre, qui aura eu de plus les sels des plantes que vous aurez enfouies, vous donnera une ample récolte de blé.

La moisson approchant, il faut avoir l'attention de faire faire les liens nécessaires avec la paille de seigle, la plus longue et la plus souple, pour les gerbes de blé et d'avoine. Il arrive quelquefois qu'une pièce de blé est endommagée, parce que l'on a manqué de liens. On peut laisser le blé en *disiaux*; il court peu de dangers; mais, étendu sur terre, un orage, un ouragan, une grêle même, peut frustrer le cultivateur de sa moisson : en ayant soin de se précautionner de liens, il évitera ces fléaux, en faisant rentrer son blé aussitôt qu'il aura été lié.

Dans ce mois, l'abondance du lait, si les

vaches ont été bien soignées, doit mettre la fermière dans le cas de battre le beurre.

Si elle se sert des barattes usitées, elle sera forcée d'employer plus de monde pour cet ouvrage, ce qui nécessairement retardera les autres travaux ou les laissera languir.

Pendant longues années, j'ai fait usage d'une espèce de *Moulin à battre le beurre*, qui économise le temps et les bras, et, dans ce mois, ce sont des choses précieuses.

J'en ai donné la description dans le premier volume de la bibliothéque physico-économique, deuxième année de souscription; mais son utilité est si grande, et il procure une telle économie de temps, que je crois devoir l'indiquer ici de nouveau.

Plusieurs savans ont donné des plans pour des moulins à battre le beurre, qui ne peuvent remplir le but qu'on doit toujours tâcher d'atteindre (l'économie des bras et du temps), surtout à l'époque où tout doit être en activité dans la ferme.

Le moulin dont je vais donner la description est facile à construire, occasione peu de dépense, et, ce qui est important, c'est qu'un jeune enfant peut battre seul le beurre avec ce moulin; au lieu que ceux indiqués par les savans exigent *deux filles très-fortes*.

Un menuisier de campagne, si peu habile qu'il soit, construira, sur le simple récit, celui que j'indique; et il faut un habile ouvrier

pour ceux qui ont été proposés antérieurement.

Pour la construction du mien, l'on prend quatre planches de chêne, que l'on joint bien ensemble; l'on fait une coulisse à celle qui doit fermer le coffre, soit pour y introduire la crème, soit pour ôter le beurre quand il est fait, et faciliter aussi le nétoiement du coffre. On adapte, dans l'intérieur, quatre ailes semblables à celles des dévidoirs, qui servent à ôter le fil de dessus les *bobines*, excepté qu'il faut que les bâtons qui forment les ailes soient plus petits et plus multipliés, afin que le frottement de la crème qui la rend compacte et forme le beurre, se fasse plus rapidement.

Quand on introduit la crème dans le coffre, on le referme avec la planche à coulisse. Il circule assez d'air par les trous qu'on est obligé de faire aux deux planches de côté pour produire le mouvement du moulin.

Avec cette machine, un enfant battra quinze ou dix-huit livres de beurre. Outre l'économie du temps et des bras, qui sont rares à cette époque de la saison, on accoutume l'enfant au travail, ce qui est encore un grand bien.

D'après ces avantages, je conseille aux cultivateurs de faire fabriquer de ces moulins, afin de les employer surtout à l'époque où les travaux sont multipliés et où tous les bras sont nécessaires.

Il est encore un autre motif qui doit engager les cultivateurs à faire fabriquer de ces moulins, c'est que souvent, à cette époque de la saison, les beurres sont très-recherchés pour les approvisionnemens d'hiver, et que la fermière qui en est pourvue est assurée d'un grand débit.

C'est aussi dans ce mois qu'il faut semer dans les jardins, des carottes, des panais pour l'hiver, de l'ognon blanc pour repiquer à l'automne. Il faut également semer les derniers haricots. Les meilleurs sont ceux nommés *haricots suisses nains*. On les récolte rarement en grains, à moins que le beau temps ne se prolonge jusqu'au mois d'octobre; mais ils servent en vert pour la consommation de la ferme; et l'on peut même en envoyer au marché, parce que c'est l'époque où les maîtresses de maison, qui calculent leurs intérêts, en conservent pour en jouir tout l'hiver, et même souvent jusqu'au moment où le printemps en produit de nouveaux.

Si le fermier a la prévoyance de semer du blé *d'élite*, pour ses semences prochaines, il faut essentiellement qu'il soit semé *par planches*, afin qu'avant la moisson, l'on puisse passer dedans, et qu'avec un grand couteau *de bois* l'on abatte les têtes de seigle qui se trouvent trop souvent mêlé avec le blé, si bien criblé qu'il soit. Cette légère dépense est bien compensée par l'augmentation de la va-

leur du blé, et le fermier aura de plus la certitude que ses semences seront bien nettes, et que, s'il lui reste de ce blé, il pourra en tirer un parti avantageux en le vendant à ceux qui n'auront pas été aussi prévoyans que lui.

Un habitant de la campagne doit se convaincre que rien n'est à dédaigner; que tout, absolument tout, est utile, et qu'il ne s'agit que de l'adopter convenablement : son propre bonheur et celui de ses enfans l'exigent. Son exemple sera suivi ; il rendra ses voisins heureux. Quelle plus douce jouissance peut-il désirer ?

La fermière ou propriétaire doit être dans une continuelle surveillance dans ce mois; elle doit visiter les étables, les bergeries, la laiterie, afin que rien ne languisse dans la maison. Elle doit surveiller la cuisine, pour que la nourriture des ouvriers soit saine et bonne; surtout, qu'il y ait une extrême propreté. Les habitans des champs ne sont pas habitués à une table somptueuse, mais il faut que la propreté règne au milieu d'eux. J'ai vu, dans une ferme assez considérable, plusieurs ouvriers préférer de manger leur pain sec, et refuser les plats qu'on leur servait, parce qu'ils annonçaient peu de soins dans les apprêts, et que l'on y trouvait quelquefois des choses désagréables. Qu'arrive-t-il de cette imprévoyance ? Il en arrive que la fermière est peu considérée des ouvriers; qu'à la saison sui-

vante, elle est obligée de payer plus cher ses travaux, et qu'elle éprouve de plus des difficultés presque insurmontables pour réunir la quantité de gens nécessaires pour ses moissons.

Ce n'est pas le propriétaire ou fermier qui doit s'occuper de l'intérieur de la maison ; il a assez affaire de surveiller les labours, semences et récoltes. C'est donc la fermière qui est responsable des travaux de l'intérieur.—Le jardin est compris dans ses occupations.

Elle doit, à la fin de ce mois (août), faire semer des cardes-poirées pour les repiquer. Ce sont celles que l'on mange dans les premiers jours du printemps. L'on sème aussi l'oseille, le persil, le cerfeuil qui doivent donner les premiers au printemps, et qu'il faut avoir soin de garantir l'hiver avec des paillassons.

On doit aussi semer de petites laitues pour mêler avec l'oseille qu'il faut cuire au mois de septembre (ou au plus tard au mois d'octobre), pour la conserver et l'employer l'hiver.

A la fin du mois d'août, il faut semer des choux-pommés hâtifs, frisés hâtifs et des choux de Milan pour planter après l'hiver, et que l'on recueille en mai et juin. L'on sème pareillement des navets, que l'on retire de terre en novembre, et qui servent à la consommation de la cuisine de la ferme.

De même, à la fin de ce mois, il faut semer

des épinards. A cette époque ils ne montent plus, et ils durent jusqu'au printemps. L'on récolte déjà alors les aulx, les échalottes et les ognons. Si le temps est sec, on les laisse sur la terre pour s'*aoûter*; s'il est pluvieux, on les étend dans des greniers bien aérés, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs; ensuite on les met en réserve pour l'hiver.

Une chose essentielle, et qui regarde encore la fermière, c'est la nourriture des chats, surtout après la moisson où la vermine fourmille dans les greniers. Un chat bien nourri est continuellement en surveillance, quand on ne néglige pas de lui donner la subsistance qui lui est nécessaire.

Des chats bien nourris protégeront les grains en détruisant les souris, les mulots, les rats, etc. Mal nourris, ils mangeront deux ou trois souris, pour se substanter, et dormiront le reste du jour, parce que la nature leur indique que pendant le sommeil ils ne consomment point; ou bien, poussés par la faim, ils feront l'impossible pour entrer dans le colombier et dévoreront une partie des jeunes pigeons. Vous tendrez des piéges, ils s'y prendront; vous les tuerez pour les punir, de quoi? de votre avarice ou, tout au moins, de votre imprévoyance.

Nourrissez bien vos chats, si vous voulez qu'ils soient attentifs à détruire la vermine qui mange vos grains et souvent les œufs

dans les poulaillers. Cela occasione des pertes que l'on ne répare pas avec la modique somme que l'on emploie à leur nourriture.

Le chat et le chien sont indispensables dans une maison rurale. L'un veille à la conservation du maître, et l'autre à celle de ses propriétés; donc, ils ont les mêmes droits à ses soins, qui tournent encore plus à l'avantage du maître qu'au leur propre. Je répète le conseil de les bien nourrir. J'ai vu des rats monstrueux succomber sous les griffes de chats bien gras et bien portants. S'ils eussent été maigres et conséquemment faibles, ils eussent été bientôt terrassés par leur ennemi, qui est encore plus celui du propriétaire, puisqu'il peut, en une seule nuit, lui causer de grands dommages.

D'après ces travaux multipliés, l'on doit être convaincu que le temps suffit à peine à la campagne, et que jamais l'ennui (cet enfant de la paresse) ne viendra l'habiter.

CHAPITRE VI.

Des Travaux d'Automne. — Des Soins de la Basse-cour. — De la Conservation des Grains. — De la Laiterie. — De la Récolte des Plantes potagères. — Des Semences des Seigle, Sainfoin, Gesse, etc. — De la Récolte des Pommes-de-Terre, des Turneps, des Choux de Laponie. — De la Récolte des Noix, de celle des Fruits. — De la Récolte des Osiers. — Des Instrumens aratoires. — De la Confection des Fromages, des Beurres fondus, salés. — Des Animaux destinés au labour et de la préférence à donner aux Bœufs sur les Chevaux pour les labours. — Contre les Jachères. — Des Soins à prendre par la Fermière. — De la Nourriture à donner aux Génisses. — De la Conservation des Fruits.

A cette époque de la saison, les travaux de la moisson sont terminés ; mais c'est l'instant où le fermier doit s'occuper des semences d'automne, du chaulage des blés (surtout avec de la cendre), du nétoiement des terres qui doivent recevoir le froment, etc. Quant à la fermière, elle doit, pour ainsi dire, se renfermer chez elle, afin de surveiller les travaux de la basse-cour, préparer ceux nécessaires pour l'hiver, et soigner les animaux qui sont

réservés pour la nourriture de sa famille et de ses ouvriers. Elle trouvera la récompense des peines qu'elle prendra dans des bénéfices qui, accumulés tous les ans, assureront le sort de ses enfans. Elle pourra aussi (ce qui est un bonheur inexprimable) être utile à ses malheureux voisins, s'ils se trouvaient dans la dure nécessité de réclamer des secours.

Dans ce mois, je le répète, les travaux sont immenses pour la fermière. Les premiers agneaux commencent à devenir en chaleur : alors on sépare les mâles d'avec les femelles, et surtout il ne faut pas laisser le bélier avec les brebis, les dernières ne devant lui être livrées que dans le mois de janvier.

La laiterie demande aussi toute son attention. Qu'on lise à cet égard le *Traité des Constructions rurales* par *Lastérie*. Je ne puis me refuser au plaisir d'en transcrire un passage; l'autorité d'un tel homme doit convaincre les plus incrédules :

« Les bénéfices qu'on retire d'une laiterie » bien dirigée sont en général si considérables, même d'après l'opinion d'un grand » nombre de cultivateurs instruits, si supérieurs aux profits résultant d'un genre de » culture quelconque, qu'il ne devrait pas » y avoir une seule ferme dans laquelle tout » ne fût ordonné de manière à accroître cette » branche précieuse d'économie rurale, autant

» que peuvent le permettre la nature ou l'é-
» tendue du sol. »

D'après une telle autorité, je n'ai plus rien à faire qu'à indiquer les travaux essentiels de cette saison. La fermière sait que les produits de la laiterie sont le lait, le beurre, les fromages.

La fermière doit, dans ce mois, et dès les premiers jours, préparer les beurres qui doivent être salés et fondus. C'est aussi dans ce mois que l'on fait les fromages que l'on garde pour l'hiver.

Les choses qui, au premier aperçu, ne montreraient pas un grand inconvénient pour l'entretien d'une laiterie, sont cependant à considérer : un peu de lait répandu, par exemple, et qui ne sera pas lavé avant qu'il s'aigrisse, peut donner un mauvais goût à la crème destinée à battre le beurre, et ce goût diminue son prix lors de la vente. Cette légère faute, si elle n'était pas remarquée par la maîtresse, entraînerait un plus grand mal; il faut donc que la fermière veille sans cesse, et que la propreté (je dirais presque *minutieuse*) soit exigée par elle dans les différentes manipulations de la laiterie.

Sa vigilance doit commencer à l'instant de la traite : il faut qu'elle surveille le lavage des pis des vaches, et qu'elle suive son lait jusqu'au moment où il sera converti en beurre et en fromage; il faut enfin qu'elle se per-

suade que ses bénéfices dépendent entièrement de ses soins et de son attention. Elle ne doit point ignorer que le lait et la crème sont susceptibles de s'altérer par l'air impur, ou par des vases imprégnés d'une mauvaise odeur.

La température contribue aussi à altérer la bonté du lait : une laiterie trop chaude en été fera cailler le lait trop promptement, et la crème ne montera pas autant sur la surface que dans une laiterie où l'on aura l'attention d'entretenir un air frais.

Il est beaucoup plus facile, dira-on, de tempérer le froid que de diminuer la chaleur; néanmoins, avec des soins, de l'activité, de l'intelligence, il est possible de parer aux inconvéniens des deux saisons, l'hiver, en faisant passer le tuyau de la buanderie dans la laiterie, et l'été, en répandant trois ou quatre fois par jour une quantité d'eau suffisante pour rafraichir les pierres et tempérer ainsi la chaleur.

Lorsque des vaches sont bien soignées, bien nourries de plantes succulentes, l'on peut se procurer d'excellens fromages, en apportant le soin nécessaire à leur confection.

Dans la Brie, c'est un des revenus fixes de la ferme. On ne les fabrique qu'au mois de septembre (c'est-à-dire, ceux que l'on conserve pour l'hiver). Voici la manière de les faire :

Aussitôt que les vaches sont traites, et avant

que le lait ait eu le temps de se refroidir, on le met en présure. Si l'on tarde, la crême monte et le fromage a des couches moins grasses. L'on a beau remuer le lait en y mettant la présure, cela ne produit point le même effet que lorsqu'on le met étant tout chaud.

Il est beaucoup mieux d'avoir des moules de bois que des *cagerots* d'osier; vous mettez ces moules sur de petits *cagerots* de jonc pour égoutter, et vous avez soin, si la laiterie n'a point de pierre à rainures (ce qui est pour tant essentiel), de poser vos *cagerots* de manière que le petit-lait ne séjourne point dessous, et qu'il puisse s'écouler facilement.

Pour parer à l'inconvénient du manque de rainures, il faut mettre dessous les *cagerots* de petits morceaux de bois carrés assez longs pour pouvoir les poser (ces cagerots), et éviter que les moules qui contiennent les fromages ne se touchent.

La table ou la pierre sur laquelle vous mettrez égoutter les fromages doit être un peu en pente, et vous devrez avoir soin de mettre au-dessous, des vases, qui reçoivent le petit-lait, et, aussitôt qu'il sera écoulé, de le donner aux porcs.

Dès que le petit-lait est écoulé et que le fromage prend un peu de consistance, vous le salez légèrement avant de l'ôter du moule,

et aussi afin de faciliter l'écoulement total du petit-lait que provoque le sel.

Ce dernier petit-lait étant salé, on doit, à l'instant qu'il est sorti du fromage, y mêler un peu de son et le donner à la truie (si l'on a le bon esprit d'en avoir une), et, dans le cas contraire, le donner aux dindons et aux canards que l'on veut engraisser.

Lorsque l'*écoulement* du petit-lait (après la salaison) est terminé, vous mettez vos fromages sur des *tournettes* d'osier un peu serrées, vous les salez de nouveau, mais légèrement, de tous les côtés, pendant plusieurs jours de suite, afin qu'il s'imprègne de sel comme il faut.

On doit ne se servir que de sel gris égrugé bien fin.

Quand le fromage est suffisamment salé, on le met sur des clayons suspendus au plancher, dans un endroit sec, mais surtout point trop chaud; sans quoi il s'affinerait trop tôt.

Il est des fermières qui, ne calculant pas assez les choses, ont l'imprudence de faire placer des perches au plancher de la laiterie, assez rapprochées les unes des autres pour contenir les tournettes, sur lesquelles sont les fromages. Elles ont un très-grand tort, parce qu'à cette époque les fromages commencent à *s'affiner*, qu'ils répandent une odeur préjudiciable à la crème destinée à fabriquer le beurre.

C'est, de la manière que je viens d'indiquer, que l'on fait les fromages de Brie, qui, de même que ceux de Pont-l'Évêque (en Normandie), jouissent d'une très-grande réputation.

Dans ce mois (de septembre), la fermière doit aussi préparer pour l'hiver la quantité de beurre *salé* qui lui est nécessaire pour la consommation de la ferme.

Je vais lui indiquer la meilleure manière de le confectionner.

Il faut avoir soin de bien laver le beurre que l'on destine à être salé, et ne pas craindre la peine. Le moindre petit-lait qui resterait pourrait le rendre *rance.*

Il faut mettre une assez grande quantité de sel dans de l'eau, afin qu'elle soit extrêmement salée. Vous laissez fondre le sel et tirez l'eau à clair. Vous mettez votre beurre dans cette eau, par petites mottes, et le laissez tremper cinq à six heures au moins. Pendant ce temps, vous préparez les pots qui doivent le contenir, en les frottant, le plus possible, avec des feuilles de laurier, dit *laurier d'amande ;* vous en mettez aussi quelques feuilles au fond des pots avec une couche de sel.

La personne qui pétrira le beurre dans l'eau salée, doit avoir la précaution de bien laver ses mains, non avec du savon, de la mie de pain ou toute autre chose, mais avec de la cendre tamisée ; ensuite les bien essuyer avec

un linge : cela sèche la peau et empêche le beurre de tenir aux doigts.

Il faut apporter la plus grande attention à ce travail et faire en sorte que le beurre soit bien imprégné de l'eau salée.

Lorsque cette opération est terminée, vous mettez le beurre dans les pots (que vous avez préparés d'avance) en le pressant avec force, afin que l'air n'y pénètre pas ; ensuite vous le couvrez avec du sel bien fin.

Dans le temps que j'habitais la campagne, je ne me servais jamais (l'hiver) que de ce beurre pour les sauces blanches, même pour la pâtisserie, en ayant toutefois la précaution de le faire tremper auparavant. Il m'est arrivé aussi bien des fois d'en mettre dans de petits pots de terre brune, comme ceux que l'on vend pour du beurre de Bretagne, et les personnes auxquelles j'en offrais à table n'y trouvaient aucune différence.

La fermière doit se pourvoir aussi de beurre *fondu*. C'est ordinairement celui que l'on n'a pas trouvé assez fin pour le saler, que l'on y emploie.

On le rompt par morceaux et on le met dans un chaudron de *fonte* : les poêles de fer s'échauffent trop promptement, et le beurre prend une teinte brune qui lui est défavorable. Vous mettez avec le beurre trois ou quatre gros ognons et plus si vous en faites une grande quantité ; vous les coupez par

morceaux un peu gros afin d'avoir la possibilité de les retirer avec l'écumoire ; vous ajoutez des feuilles de *laurier d'amande* (proportionnellement à la quantité du beurre), et vous mettez le tout sur un feu modéré.

Il faut surtout se bien garder de l'écumer, parce que l'on empêcherait la *crasse* du beurre de tomber au fond. Lorsque tous les morceaux sont fondus, il faut cesser de le remuer et n'y introduire l'écumoire que pour retirer les ognons et les feuilles de laurier ; alors l'écume étant tombée au fond, et votre beurre ayant acquis une couleur dorée, vous le retirez du feu, le laissez un peu reposer, et le mettez dans des pots de grès.

L'hiver, ce beurre est employé dans les ragoûts nommés *au roux*. Les omelettes qui sont faites avec, sont excellentes. C'est aussi avec ce beurre que l'on fait les fritures, si la fermière na pas eu la précaution de se munir de saindoux lorsqu'on a tué et salé les porcs.

A l'époque où l'on confectionne les beurres, la fermière ne les vendra pas plus de dix-huit ou vingt sous la livre, et l'hiver ils sont quelquefois doublés. Il est donc nécessaire qu'elle en fasse le plus qu'il lui sera possible, son intérêt le lui commande. Elle aura ensuite le bonheur d'en céder à un prix modéré (tout en calculant ses bénéfices) à ceux de ses voisins qui n'ont pas comme elle la possibilité d'en fabriquer.

La fermière, quoiqu'elle ait une ample provision de beurre fondu, ne doit pas omettre de faire fondre aussi du saindoux lorsque l'on tuera le porc. Elle doit mettre dans cette graisse quelques gros ognons piqués de clous de girofle, qu'elle retirera lorsqu'elle sera fondue. Cette graisse fait une friture encore plus délicate que celle du beurre, et même on l'emploie aussi pour les beignets dans les jours nommés *jours gras*, la fermière devant un peu fêter ces jours pour récompenser ses ouvriers; cela leur donne du courage : ils sont convaincus que l'on s'occupe d'eux, et ils redoublent d'exactitude.

Cette graisse est encore très-utile pour les chevaux et pour les vaches. S'il survient à une vache des boutons au cou ou à la quéue, l'on en fait fondre, en y ajoutant un peu de vinaigre et un peu de sel, et l'on graisse bien la partie affectée. Cela les empêche de se frotter contre les murs et les arbres, parce que cela leur ôte la démangeaison, et fait cesser la sécheresse de la peau, qui est cause de cette maladie.

Si un cheval prend une crevasse aux pieds, ou des boutons sur le garrot, il faut employer ce remède sur-le-champ.

Les maux qui viennent au garrot des chevaux, s'ils ne sont pas arrêtés dans le principe, peuvent dégénérer en *farcin;* alors c'est un cheval perdu.

Lorsque je faisais valoir mes terres, j'avais

toujours la précaution de me munir de saindoux, et souvent j'ai éprouvé le plaisir d'être utile à mes voisins qui en manquaient.

Si la ferme est située dans un canton dont les terres soient très-bonnes, le fermier fera beaucoup de blé froment, et négligera peut-être le seigle ; ce sera un tort qu'il aura.

Dans de bonnes terres, à la vérité, ce n'est point pour la récolte de seigle qu'on doit en semer, mais pour sa paille, qui est très-nécessaire pour faire des liens ; ils sont bien préférables à ceux faits avec de la paille de blé.

Quelques cultivateurs calculant peu leurs intérêts sèment du seigle, avec du blé ; c'est encore un tort réel qu'ils se font. Il est bien démontré que le seigle mûrit avant le blé ; alors il s'égraine dans le champ, ce qui est déjà une perte ; puis la paille n'a plus la même valeur ; il est même impossible d'en faire des liens solides. Il est donc inutile de mêler les deux semences ; il est plus profitable, si l'on veut faire du pain avec ces deux graines, de les mêler lors de la mouture.

Une chose très-importante, et que tous les amis de l'agriculture devraient engager les fermiers (surtout ceux des grandes fermes) à faire, ce serait de substituer les *bœufs* aux *chevaux*, pour les labours.

Dans les grandes cultures, l'on emploie des chevaux et il faut au moins trois attelages.

J'ignore qui a introduit l'usage des chevaux pour le labour, mais certes celui qui l'a conseillé n'a consulté ni l'intérêt du cultivateur, ni l'avantage du labourage, qui serait bien mieux fait par les bœufs. La pétulance nationale y aura peut-être contribué. Il est de fait que le bœuf est moins expéditif que le cheval, mais son labour est plus uniforme ; il tire sans saccade ; il suit son sillon pas à pas, sans s'écarter d'une ligne, et donne le temps au laboureur de guider sa charrue ainsi qu'il le veut.

Dans les terrains durs et inégaux, le bœuf n'est point rebuté par la difficulté ; il marche toujours également. Sa patience termine les travaux les plus pénibles, travaux qu'on ne pourrait tenter avec des chevaux. La presque impossibilité de mettre ces terrains en valeur les fait communément rester en friche.

Le cheval, au moindre obstacle, s'arrête court. Le bœuf, au contraire, emploie toute sa force, la double même avec intrépidité quand le besoin l'exige.

Si on lui reproche d'être moins vif à l'ouvrage, l'on doit lui rendre la justice de convenir que l'*ouvrage est mieux fait ;* et des agriculteurs impartiaux ont remarqué que des bœufs faisaient autant de travail que les chevaux, par la raison que le cheval, tirant avec plus de célérité, est beaucoup plus tôt fatigué,

et ne peut pas rester aussi long-temps à la charrue que le bœuf.

Relativement à la dépense, il n'est aucun doute que les bœufs doivent avoir la préférence; pour le prix de l'acquisition, celui d'un bon cheval de labour étant presque du double de celui du bœuf.

L'entretien du cheval est plus dispendieux, ses harnais sont plus chers, et sa nourriture servirait à deux bœufs.

Un bœuf mange, comme les vaches, de l'herbe fraîche, des pommes-de-terre, des turneps, des choux de Laponie, toute espèce de légumes qui ne se mettent que dans les jachères, et qui ne font aucune diminution pour les avoines et orges qu'il est nécessaire de donner aux chevaux. Il faut aux chevaux le foin des premières coupes, de même que les premières coupes de luzerne, de trèfle ou sainfoin; tandis qu'on ne donne aux bœufs que les secondes coupes de ces fourrages et même souvent que les troisièmes.

Lorsque le bœuf travaille beaucoup, vous augmentez sa nourriture avec des pommes-de-terre, des navets, un peu de son et une poignée de sel; vous lui donnez alors autant de force et de courage qu'à un cheval qui mange un boisseau d'avoine.

L'avoine n'est pas toujours abondante dans les années sèches; son prix est quelquefois si haut que le cultivateur avide et peu réfléchi

en frustre ses chevaux, croyant augmenter ses moyens pécuniaires. Qu'arrive-t-il? son ouvrage languit, ses chevaux dépérissent, et un moment d'abondance le met pour long-temps dans la détresse.

Avec des bœufs pour les labours, il satisferait son amour du gain, sans préjudicier à ses intérêts; il consommerait moins d'avoine (puisqu'on ne leur en donne pas), et il trouverait toujours le débit de cette denrée, le luxe des chevaux pour les équipages devant plutôt augmenter que diminuer.

Qu'un fermier calcule aussi le prix que lui coûte un ou deux attelages de charrues (et dans une ferme un peu considérable c'est le moins), puis, le peu de temps que durent ces attelages, étant même bien soignés, les maladies auxquelles les chevaux sont exposés, et il se convaincra combien cela lui est onéreux.

Les bœufs ne sont point exposés aux mêmes maladies, et durent plus long-temps que les chevaux, que l'on est obligé de renouveler au plus tard tous les dix ans. Ceux que l'on réforme se vendent à un prix très-modique, et ceux qui les remplacent coûtent très-cher.

Le bœuf, quand il est épuisé par le travail, qu'il n'est plus propre aux labours, est engraissé et vendu aux bouchers plus qu'il n'a coûté d'acquisition. Il n'y a pas le même avantage avec le cheval, dont on ne peut plus vendre que la peau, et à bas prix.

Le cheval supporte plus difficilement la chaleur que le bœuf.

Si, pressé par la soif, le cheval s'arrête à une fontaine et boit de l'eau trop fraîche, il prend (comme l'homme) une fluxion de poitrine, et rarement (par l'insouciance des cultivateurs qui négligent d'avoir des ruches et qui se refusent à acheter du miel à cause de son prix) il en réchappe

Le bœuf, au contraire, boit froid, boit chaud, sans que cela l'incommode.

Le cheval, dans les chaleurs, est sujet à prendre le *chancre*; et, s'il n'est pas soigné, il peut périr, surtout si l'on tarde à le guérir et qu'on ait laissé gagner le chancre jusque dans la gorge : le bœuf n'est pas sujet à la même maladie.

Je crois avoir assez démontré, par l'économie des acquisitions, par celle des nourritures, par l'inconvénient des maladies, par la vigueur du bœuf, par sa valeur même dans sa vieillesse, combien il serait avantageux pour les cultivateurs de préférer pour leur labour les bœufs aux chevaux.

Cela les forcerait aussi à cultiver toutes les terres sans en laisser un tiers en *jachères*. Les fermiers en seraient plus aisés, et les consommateurs payeraient moins cher, puisque les denrées seraient plus abondantes.

Les cultivateurs, en général, suivent le pernicieux usage de ne labourer les terres qui

ont produit du blé, et qu'ils destinent à recevoir de l'avoine au printemps, que lorsque l'hiver est passé. Ils ne calculent que la récolte qu'ils feront et ne pensent point à améliorer le sol. Il est pourtant démontré qu'une terre devient moins compacte toutes les fois que ses parties sont divisées. La terre étant retournée devient plus propre à recevoir les influences du soleil, de la pluie, des gelées et des rosées ; donc il est essentiel de les labourer immédiatement après les moissons ; et, pour les utiliser encore davantage, l'on doit les couvrir de seigle, d'avoine, de criblures des granges, de sarrasin (ou blé noir), des fonds de greniers où l'on resserre les luzernes, sainfoins, trèfles, et surtout ne pas négliger une plante nommée *gesse*, que l'on cultive dans les jardins et que l'on devrait cultiver davantage en raison de son utilité.

Lorsque la gesse a été semée l'automne ; elle fleurit en mai et continue jusqu'au mois de juin. Il est des départemens où l'on apprête ses graines comme les pois et les fèves. Ses racines sont charnues et se mangent comme les asperges.

Les moutons aiment beaucoup sa fleur; l'hiver, on leur donne les racines, ainsi qu'aux vaches : ce qui nourrit bien les moutons et procure plus de lait aux vaches.

Il ne s'agit pas de se procurer une récolte

de grains, mais seulement d'améliorer la terre en *enfouissant* ces plantes avant qu'elles grainent, et en exceptant de l'enfouissage la gesse.

En ayant ce soin, pendant plus de quatre mois, l'on pourra y mener paître les troupeaux, qui, par leur piétinement et leur fiente, bonifieront cette terre, qui sera conséquemment plus propre à donner une bonne récolte en avoine que si elle était restée en *jachère*.

Par une contrariété difficile à exprimer, l'on sème les orges, les avoines après les blés. Il est bien certain que ces deux espèces de grains absorbent la substance de la terre, cela est si incontestable et si bien démontré, que, lorsqu'on retourne une luzerne (*usée*), l'on a grand soin d'y semer de l'avoine ou de l'orge, par la raison que la terre a repris une telle vigueur, que le blé ne pousserait qu'en herbe, verserait et ne remplirait pas l'espoir du cultivateur.

Ce n'est qu'après la seconde et même quelquefois la troisième récolte en avoine, que l'on se hasarde à couvrir la terre en froment. Conséquemment l'avoine et l'orge atténuent les substances de la terre.

Pourquoi donc veut-on conserver l'habitude de les semer après la récolte des blés, sans lui donner aucun amendement? Et, pour surcroît de faux calcul, cette terre qui vient de produire du blé et de l'avoine, reste une année

en jachère (sans aucun amendement), afin, dit-on, qu'elle se repose et reçoive, après le repos, une nouvelle semence. Ce calcul (si l'on veut être de bonne foi) est absurde.

Une chose encore qui est à remarquer, c'est que, dans la plupart des fermes, l'on n'a que des charrues de la même espèce, quoique les pièces de terre qui en dépendent soient très-variées, de sorte que le labour est exécuté pour toutes de la même manière. Une terre forte et grasse n'est pas labourée plus profondément qu'une terre légère, ou que celle qui a peu de fond. Cette conformité dans les travaux tourne toujours au détriment du fermier. La terre forte ne sera pas labourée assez profondément, et la terre légére, et sans beaucoup de fond, le sera trop.

La construction d'une charrue n'étant pas un objet de grande dépense, il est très-facile d'en avoir deux, cela serait beaucoup plus avantageux que de multiplier les *anneaux plats en fer* que des cultivateurs sont encore dans l'usage de mettre aux charrues pour relever ou baisser le soc à volonté, ce qui retarde les travaux.

Le but des agriculteurs doit être d'obtenir de bonnes récoltes et de maintenir leurs terres dans une continuelle fertilité. Pour remplir ce but, il faut qu'ils connaissent leur terrain, qu'ils examinent ce qu'il peut par lui-même, ce qu'il pourra étant aidé du

secours des engrais et des labours qui lui sont propres. En procédant ainsi, ils tomberont rarement dans des erreurs, et de plus (en suivant les avis de l'expérience), ils renonceront aux jachères, auront de nombreux troupeaux qui les dédommageront des intempéries des saisons, et sur leurs vieux jours, ils jouiront du bonheur d'avoir (par leurs travaux calculés) éclairé leurs concitoyens; ils laisseront à leurs enfans un exemple utile à suivre, et ils finiront leur carrière dans la paix, emportant au tombeau les bénédictions de ceux qu'ils auront convaincus par leur exemple. Quelle plus douce jouissance peut-on espérer?

A cette époque de la saison, la fermière doit faire la récolte de ses noix (1). Il ne faut

(1) Les noix sont les fruits du noyer, grand arbre, originaire de Perse, apporté en Europe depuis un temps immémorial. Il est maintenant très-commun en France; il borde les chemins dans plusieurs départemens; il se greffe avec succès dans plusieurs endroits; il craint les grands froids. Ses feuilles ont une odeur pénétrante : son bois veiné, d'une belle couleur, solide quoique léger, sert à faire de bons meubles et à monter les fusils. — Son fruit est composé d'une amande que renferme une coquille enveloppée d'une *écale* verte, lisse, appelée *brou*. — La noix encore tendre se confit au sucre ou se mange en *cerneaux*. Le brou s'emploie avec les racines de l'arbre à teindre en brun les étoffes, le cuir, le bois. — La noix mûre se conserve dans un lieu sec. Trempée quelques jours dans l'eau, elle

pas qu'elle la fasse avant la fin d'octobre, pour que le fruit ait une maturité complète : il est facile d'en juger, parce qu'alors *son brou* ou son enveloppe se détache du fruit. Il faut gauler l'arbre avec précaution, afin de ne point attaquer le jeune bois qui se meurtrit facilement.

Le produit du noyer est assez important pour mériter l'attention des propriétaires. En France, nous avons un avantage que n'ont point les Anglais, dont quelques auteurs blâment cette culture, entre autres *Hall*, qui conseille de « n'élever des noyers que pour s'en » procurer le bois, et que l'on ne doit pas » compter sur le profit qu'on peut tirer de » leurs fruits. »

Pour détruire cette assertion, qui tient peut-être au climat de *Hall*, l'on n'a qu'à s'informer de la récolte abondante des pays où cette culture est recherchée : tout le Dauphiné, le Beaujolais, l'Auvergne, l'Angoumois, etc., etc. ; l'on sera convaincu que « le

---

s'adoucit, s'épluche mieux, est plus agréable à manger. — L'amande séparée de sa coquille, grillée, écrasée sous une meule et mise à l'instant sous le pressoir, donne une huile qui est bonne à manger et qui sert en peinture. Tirée sans feu, elle est plus agréable, surtout en y ajoutant un quart d'huile d'amande douce ; mais elle se conserve moins. Les feuilles, les coquilles et le bois font un très-bon chauffage. Les cendres sont très-chargées de potasse.

montant de la récolte destinée à être convertie en huile excède de beaucoup la valeur de celle de l'huile d'olives qu'on fabrique dans les pays méridionaux, et que plus de la moitié de la France ne consomme point d'autre huile que celle de noix. » Puis, le bois veiné du noyer sert à faire des meubles dont la durée est infinie. Quel plaisir ne doit pas éprouver un cultivateur, quand, retiré dans sa maison, il peut contempler ses meubles (de tout genre), et se dire : J'ai planté les noyers qui ont servi à faire ces meubles, je les ai vus prospérer; ils m'ont donné des jouissances infinies, et mes enfans en jouiront encore après moi.

Malgré les avantages que l'on retire du noyer, je ne conseillerai jamais de le planter dans des terres propres à la culture des grains (1). On ne doit le planter que sur les

---

(1) On distingue diverses sortes de *noyers* qui peuvent supporter nos hivers. Ils ont été découverts depuis plus d'un siècle dans l'Amérique septentrionale.

1°. Le noyer *noir*, qui s'élève à soixante ou quatre-vingts pieds, prend trois à quatre pieds de diamètre. Il résiste aux plus grands froids, il fructifie dans nos jardins; sa noix est grosse, ronde; son brou lisse, sa coquille dure, épaisse, son amande douce. Elle se conserve fraîche pendant six mois. Écrasée sous le marteau et broyée dans l'eau, on en sépare une farine dont on fait une espèce de pain. Son bois est dur, de couleur foncée. Ce noyer se multiplie de graine et croît rapidement.

2°. Le noyer *cendré* qui s'élève à trente et qua-

lisières des chemins, à la distance voulue par la loi; mais, dans les basses-cours, on peut les multiplier, en les espaçant assez pour qu'ils ne se gênent point dans leur *crue*.

---

rante pieds, prend trois pieds de diamètre, porte des noix oblongues à brou *velu*, visqueux; coquille profondément sillonnée; amande douce, huileuse. Il vient très-bien de graine et ne gèle pas.

3°. Le noyer *blanc* à fruit aigu, s'élevant à quarante, cinquante pieds. La noix a deux pouces de long. L'amande est petite et douce.

4°. Le noyer *blanc odorant* qui s'élève très-haut. Ses noix sont petites, rondes, douces. Son bois dur, d'une belle couleur, sert à faire des charrues, des essieux de chariots, des roues dentées de moulins, des manches d'outils.

Il y a un noyer blanc à fruit comprimé, échancré aux deux bouts, à amande douce.

5° Le noyer appelé *pacanier*, arbre très-grand, dont le bois est excellent pour la charpente, la menuiserie. Ses noix sont longues, lisses, de la grosseur du doigt, de la forme d'une olive; son amande est douce, agréable. L'huile qu'elle produit est fine, très-bonne à manger. — Ce noyer résiste aux grands froids; il est préférable en tout au noyer commun.

6°. Le noyer à *petit fruit amer*, qui s'élève de quatre-vingts à cent pieds. Ses feuilles sont larges, sa noix ronde, à brou mince, coquille fragile; amande très-amère.

7°. Le noyer à gros fruit dit *noix de jauge*. Ses noix sont extrêmement grosses, mais elles ne sont jamais bien pleines et ont peu de saveur.

8°. Le noyer à feuilles de frêne.

Tous ces noyers se multiplient de semence et de greffe. L'on fait germer les noix dans du sable; on les sème au commencement du printemps.

Le noyer, ainsi que je l'ai dit, fournit de l'huile. La *mère-goutte* peut être employée pour les salades; son fruit se sert vert sur les tables opulentes, il y est même recherché. L'on en fait aussi, à cette époque, une liqueur nommée *brou de noix*, qui est très-stomachique. Ses feuilles, ses coquilles produisent une excellente cendre : il serait à désirer que les cultivateurs pussent avoir assez de cette cendre pour chauler leurs semences de froment.

Le noyer, ainsi que le poirier, le pommier, etc. (1), se plante à l'automne; mais il

---

(1) Le *Poirier* est un grand arbre originaire des forêts. Il y a au moins cent cinquante variétés de *couleur*, de *grosseur* et de *saveur* différentes, connues sous plus de mille noms, dont un tiers de choix. Elles se distinguent en fondantes, cassantes, à cuire, à couteau, d'été, d'automne, d'hiver. Les plus précoces mûrissent en juillet. Les plus tardives se cueillent à la mi-octobre. Celles-ci mûrissent jusqu'au printemps suivant. Elles se mangent crues, séchées, tapées, cuites, confites au sucre, à l'eau-de-vie, au vin cuit. — Elles se conservent comme les pommes. (Voyez ci-après.) Étant écrasées, elles fermentent, donnent une boisson nommée *poiré*; on en fait de l'eau-de-vie, du vinaigre. — Le marc, ainsi que les fruits entiers, arrosé d'eau, donne une boisson. Il est (le marc) préféré à celui de la pomme pour les volailles et le chauffage.

Quelques espèces de poires se perpétuent de semence sans dégénérer; d'autres demandent la greffe.

faut que le cultivateur choisisse ses plants, et surtout qu'ils soient le plus droits possible et déja forts, afin de gagner du temps. — Olivier de Serre dit : « Pour avancement d'œu-» vre, fournissez-vous du plant le plus gros » que vous pourrez rencontrer. »

Ce conseil est essentiel à suivre ; un arbre un peu fort résiste à la violence des vents et à l'importunité des bestiaux, qui souvent se frottent contre les arbres. S'ils sont un peu forts, ils courent un peu moins de risque, mais il est encore nécessaire de faire la fosse plus profonde, alors ils ne sont pas fatigués. Quel-

---

Le *Pommier* est un arbre moyen cultivé avec succès dans tous les jardins, et en grand dans les climats tempérés. — L'on distingue la pomme acide et la pomme *à couteau*; celle-ci forme plus de soixante variétés, dont un tiers de choix. — Elle se cueille à la main depuis juillet jusqu'en octobre. Elle varie *en grosseur* depuis un pouce jusqu'à cinq de diamètre. Elle varie en maturité depuis juillet jusqu'au même mois de l'année suivante (il y en a qui achèvent de mûrir vers juillet de l'année suivante). Elle varie aussi en *forme*, *couleur* et *saveur*. Elle est tendre ou cassante ; elle se mange crue, séchée, cuite, confite, en gelée, en pâte. La *pomme de glace*, mise dans une eau un peu salée, fait une boisson agréable.

La *reinette franche*, supérieure à toutes, est celle qui se conserve le mieux.

Les pommes mises en tas ressuent ; on les essuie avec un linge doux et bien sec. On sépare celles qui sont tachées, et l'on choisit les plus belles et les

quefois c'est au moment où les racines commencent à s'étendre, que les animaux les ébranlent, ce qui leur est très-préjudiciable. En faisant (je le répète) la fosse un peu profonde, ils n'éprouveront aucun accident.

C'est aussi à cette époque de la saison que l'on doit récolter les osiers. Il est presque impossible que dans une propriété rurale il ne se trouve pas de mares. Si elles ne sont point plantées en osier, il faut réparer cette négligence; c'est un produit certain, l'osier se vendant toujours avantageusement. Il faut enfin que le cultivateur soit très-souvent *ven-*

---

meilleures pour les étendre sur de la mousse séche, dans un lieu sec, obscur, tempéré; si elles gèlent, on les fait revenir dans l'eau froide. Ce fruit peut être transporté au loin.

Les pommes acides, plus variées, se cueillent en octobre. Entassées quelque temps, écrasées sous la meule, pressurées, elles fermentent dans le tonneau, donnent le *pommé* ou cidre, dont on fait de l'eau-de vie, du vinaigre.

La pomme âpre ou rude au goût donne le cidre qui se conserve le mieux. — Le marc arrosé d'eau fermente encore, donne un *petit cidre*. Lorsqu'il est desséché, il nourrit la volaille, les bestiaux, sert de chauffage. — Le moût de pomme, ainsi que le moût de raisin, se cuit seul ou avec différens fruits, dont on fait des compotes qui se conservent toute l'année.

Les semis de pépins donnent quelquefois des variétés intéressantes, que la greffe perpétue.

Les pommes sauvages engraissent les cochons.

deur et rarement *acheteur*, et que son industrie le mette dans le cas de tirer parti de tout.

La fermière, aussi à cette époque, doit récolter les fruits du jardin, nommés fruits d'automne, tels que poires de messire-jean, de bon-chrétien (1), de Saint-Germain, de

(1) On a vu aux notes précédentes qu'il y avait cent cinquante variétés de poiriers, dont un tiers de choix. Parmi celles de choix, l'on distingue le *bon-chrétien d'hiver*, qui est un des fruits les plus beaux par sa grosseur, sa forme longue, pyramidale, et particulièrement par son coloris incarnat, quand elle est à une belle exposition. Lorsqu'elle est mûre, elle est excellente crue. Elle fait la meilleure compote de poires.—Ce fruit dure jusqu'aux nouveautés du printemps.

Le *bon-chrétien d'été* est très-sucré et arrive facilement à maturité.

Le *messire-jean*, qui est une poire cassante, a aussi un goût sucré. Il est propre à faire d'excellent raisiné.

La poire de *Saint-Germain* se mange crue; elle a la chair fort tendre, un grand goût et beaucoup d'eau. Son fruit est gros et long, et l'un des plus beaux à la vue.

La poire qui le lui dispute le plus est le *beurré*, qui malheureusement ne se garde pas l'hiver; non plus que le *doyenné* son rival. Ce sont deux poires par excellence; aucune ne les surpasse en beauté et en bonté; mais le doyenné n'a qu'un instant pour être mangé : en deçà ou au delà, il n'a plus de qualité.

La *royale d'hiver* peut être mangée crue lorsqu'elle est très-mûre; mais elle est meilleure en compote, comme le bon-chrétien dont elle se rapproche par la forme et par le goût.

royale d'hiver. Les pommes de reinette, de calville, d'api, etc. (1), doivent également être récoltées à cette même époque, et surtout il faut faire en sorte que les travaux soient terminés avant la fin du jour : je ne dis pas pour cela que la fermière fasse tout faire *en un jour;* mais qu'elle s'abstienne de cueillir les fruits lorsque le jour baisse, parce que ceux chargés de la cueille pourraient, sans le vouloir, endommager les jeunes branches destinées à en donner l'année suivante. Quant au fruit à faire du cidre, il ne doit se récolter qu'aux premières gelées blanches.

Si la fermière a eu le bon esprit de faire

La *virgouleuse* est une excellente poire comme la royale d'hiver, lorsqu'on la prend à propos; elle a alors la chair fondante, une eau douce et sucrée, d'un goût fin et relevé. Quelques personnes la confondent avec la royale d'hiver.

(1) Les pommes de reinette, soit blanches, soit grises, soit franches, sont sans contredit les meilleures de toutes les pommes, comme les *pommes d'api* sont les plus jolies. Leur couleur de rose qui se détache sur leur fond blanc, les rend les plus agréables à la vue. Elles sont recherchées à cause de leur beauté et de leur eau délicieuse qui rafraîchit la bouche et apaise la soif.

Les pommes de *calville* soit rouges, soit blanches, sont aussi bonnes qu'elles sont belles par leur forme, leur grosseur et la vivacité de leurs couleurs. Les rouges ont un goût vineux, et les blanches (à côtes de melon) ont un goût relevé, qui les fait encore plus estimer que les rouges.

rouir ses chanvres et son lin vers la fin de septembre, elle doit, dans ce mois (octobre), les faire teiller et peigner, afin d'avoir des filasses prêtes pour les veillées, qui commencent dans les premiers jours de novembre.

Le jardin, je le répète, doit être surveillé par la fermière. Il faut qu'elle calcule ce qu'elle peut y récolter à cette époque, et qu'elle prépare la terre pour donner au printemps de nouvelles productions. Il faut, aussitôt que les espaliers seront dépouillés de leurs fruits, qu'elle fasse labourer et fumer les plates-bandes à l'exposition du midi, afin d'y faire semer des pois dits *michauds*. Ils pourront être levés avant les gelées; alors elle fera enfoncer dans la terre de forts échalas, assez près pour être en état de recevoir des paillassons avec lesquels elle couvrira ses pois; et, dans le cas où le froid serait trop fort, elle aura le soin, outre les paillassons de dessus, d'en ajouter devant, et surtout de ne les ôter que lorsque l'atmosphère deviendra plus tempérée. Ces pois échauffés par le fumier de cheval (qu'on aura soin de mettre avant de semer), et qui seront bien garantis de la neige et de la gelée, lui procureront une récolte avantageuse, dont elle pourra tirer parti, ce légume étant plus recherché (par les personnes riches) quand il est rare et cher.

Il faut que les cultivateurs se persuadent bien que les richesses que l'on va chercher

bien loin ne sont pas d'un aussi grand produit à ceux qui les trafiquent, que ne l'est un fonds de terre à celui qui le cultive.

Les travaux des champs étant entièrement finis, la fermière doit s'occuper exclusivement de ceux de l'intérieur. C'est à cette époque que les bestiaux cessent de pâturer. La transition des herbages verts à la nourriture des fourrages secs leur occasione quelquefois des incommodités qu'il faut prévenir; c'est alors qu'il faut leur donner les racines de trèfle, de luzerne, sainfoin, afin que cette transition du vert au sec leur soit moins sensible. Il ne faut pas non plus omettre de leur donner du sel répandu légèrement sur les pommes-de-terre, les turneps, et toutes plantes humides qui facilitent la digestion des fourrages secs.

Aux jeunes génisses, il faut s'abstenir de leur donner des fourrages secs, c'est-à-dire, des pailles de blé et d'orge; ils sont trop durs pour leur bouche et trop lourds pour leur estomac; il faut remplacer ces deux pailles par celles d'avoine la plus fine possible, du jeune trèfle et de la troisième coupe de luzerne. Le soir, il faut leur mettre dans l'auge, des pommes-de-terre, roulées dans du son, auquel on ajoute un peu de sel.

Si le temps était constamment pluvieux et que vous ne pussiez point faire mener les vaches aux pâturages, il faudrait néanmoins les faire sortir, ne fût-ce que pour faire le tour

de la ferme ; elles doivent de toute nécessité quitter l'étable.

A la campagne, il est rare, soit le matin, soit l'après-midi, qu'il n'y ait pas une heure où l'on puisse faire sortir les bestiaux.

Quant aux moutons, qu'il pleuve, qu'il vente ou qu'il neige, il ne faut pas écouter la paresse du berger, et, quand bien même la neige couvrirait la terre, il faudrait encore les faire sortir ; ils trouvent en traversant les seigles (semés exprès pour eux) ainsi que dans la chicorée sauvage, qui est alors trop courte pour que les vaches y pâturent, une nourriture abondante.

Les pâturages étant, à cette époque, moins substantiels, il faut donner aux moutons du sel, qui leur est aussi nécessaire dans les temps pluvieux que dans les temps secs.

Il est très-nécessaire que la fermière surveille les filles qui distribuent le fourrage aux bestiaux, qui, étant accoutumés aux herbages verts, le gaspillent et le foulent aux pieds; alors ils ne le mangent plus : ce qui est une perte de fourrage d'autant plus à considérer, qu'elle diminue la qualité du lait.

Pour parer à cet inconvénient, au lieu de *raffourer* les vaches le matin et le soir, il faut leur distribuer le fourrage par petite quantité, et le plus souvent possible. C'est le défaut de prévoyance qui est cause que sur le *haut temps* ils manquent de fourrages et que les trou-

peaux pâtissent (toujours au détriment du propriétaire).

C'est aussi à cette époque que l'on doit tuer les porcs que l'on a engraissés, pour les manger l'hiver. C'est du soin que l'on apporte dans la salaison que dépend la bonté et la salubrité d'une denrée qui est communément la nourriture principale de la ferme.

J'indiquerai, à la fin de cet ouvrage, une manière certaine de saler les porcs et de préparer les jambons, ainsi que la fabrication des andouilles et des saucissons, qui peuvent, par mon moyen, se garder au moins une année entière.

A cette époque de la saison, les poules ne pondent plus; cependant un œuf frais du jour est quelquefois précieux, soit pour un vieillard, soit pour un malade, soit pour un jeune enfant.

Pour se procurer la jouissance de ces œufs, il faut mettre dans l'étable, des poules que vous nourrirez de graines échauffantes, et elles vous donneront des œufs.

Il faut avoir le soin d'entourer de treillages le coin de l'étable où l'on met les poules, afin qu'elles n'aillent point dans les auges, manger avec les vaches. Leurs plumes se détachant et se mêlant avec les fourrages, pourraient leur occasioner des toux qui, quelquefois, deviennent dangereuses.

Les Veillées commencent aussi à cette épo-

que : sur toutes choses, ne les souffrez pas dans les étables. L'on conseillait autrefois aux personnes dont la poitrine était faible, ou même attaquée de pulmonie, *de coucher dans les étables*. Sans doute, parce que l'air étant un peu étouffé, celles qui sont atteintes de ces maladies sont fatiguées d'un air vif. Je conclus de là que des gens, jouissant d'une bonne santé, doivent en être incommodés. Il est d'ailleurs très-imprudent de porter dans les étables des chandelles, et surtout des chauffrettes.

La lampe qui doit être suspendue au plancher, ne procurerait pas assez de lumière aux fileuses; il leur faudrait au moins une chandelle, même deux, si elles se réunissaient plusieurs; et si elles mouchaient les chandelles avec leurs doigts, ainsi que le font les gens de la campagne, les mouchures, couvant sous les fumiers, pourraient occasioner des incendies qui consumeraient les bestiaux et le bâtiment, avant que l'on se fût aperçu du malheur.

Il vaut mieux disposer une pièce, ainsi qu'on le fait dans beaucoup de fermes en Normandie : une lampe à trois mèches peut éclairer toute la pièce; l'on peut même ajouter un poële sans tuyaux, dans lequel l'on mettrait (une heure avant la veillée) des braises allumées, que l'on couvrirait de tourbes et de

poussier de charbon-de-terre, qui procureraient une chaleur suffisante.

Il ne faut pas que la fermière néglige de faire planter, dans la cave, des racines de chicorée sauvage, afin qu'elles montent et blanchissent. L'on en fait des salades l'hiver, quand la neige ne permet pas de cueillir des mâches. C'est cette pousse blanche de la chicorée que l'on nomme *barbe de capucin*.

Il faut aussi, à cette époque de la saison, visiter souvent le fruitier. Un fruit qui commence à se gâter, peut entraîner la corruption de beaucoup d'autres. Lorsque l'on s'aperçoit que les fruits mûrissent trop vite, il ne faut pas attendre qu'ils se gâtent, il faut les ôter du fruitier, pour les faire cuire au four, mettre en pâte les pommes qui en sont susceptibles, et du reste faire des tourtes pour la consommation de la maison, en donner même aux domestiques : l'on en retirera un bénéfice; car, tandis qu'ils consomment ces *tourtes*, l'on est dispensé de leur donner autant d'autres alimens. J'avoue que je n'adopte point le précepte d'Harpagon, qui dit : *Mieux valent poires et pommes pouries*, *que poires et pommes mangées*.

Il faut en général que la fermière mette tout en usage pour se faire aimer de ses domestiques et de ses voisins; elle en est mieux servie par les uns, et secourue, en cas de besoin, par les autres.

Le fermier doit, à cette époque, faire transporter les platras et les gravois sur les luzernes, trèfles et sainfoins.

C'est dans le mois d'octobre que l'on s'aperçoit des ravages que l'approche de l'hiver fait dans les forêts et dans les jardins ; la chute des feuilles est une image de la vie et de la fragilité de toutes les choses.

Il ne faut pas que le fermier néglige, s'il est possible, une seule feuille, et qu'il se persuade bien que rien n'est inutile sur la terre (que les paresseux). Les feuilles qui périssent et qui tombent ont aussi leur utilité.

Il faut avoir soin de les ramasser en tas, en forme de meules carrées, afin que les pluies et les neiges les divisent, et détachent les sels qu'elles contiennent, pour féconder de nouveau les plantes qu'elles protégeaient de leur ombre.

La récolte des feuilles est d'autant plus essentielle que, lorsqu'on les laisse aux pieds des arbres, pour, dit-on, leur procurer un terreau qui leur est favorable, elles y introduisent aussi une immensité d'insectes, ainsi que leur couvée. Les feuilles protégent ces insectes, qui au printemps dévoreront les bourgeons des arbres.

Il faut donc ramasser toutes les feuilles qui contiennent leurs ennemis, les brûler et porter la cendre en provenant aux pieds des arbres qui paraissent languir ; leurs ennemis leur rendront la vie.

Il faut enfin que la fermière soit dans une continuelle surveillance, et surtout qu'elle accélère ses travaux le plus possible.

« Celui qui retarde ses travaux et les remet
» à un temps éloigné, n'a pas la connaissance
» des choses de la vie humaine, qui souvent
» trompent le calculateur, soit par la mort,
» soit par d'autres événemens. En général,
» il n'y a jamais risque à faire par avancement
» d'œuvre. » CATON *l'ancien*.

Je répéterai jusqu'à satiété qu'un fermier, avec des soins et de l'industrie, peut bonifier la terre la plus ingrate; que la fermière, par ses soins et son intelligence, peut doubler ses bénéfices. Qu'ils se persuadent bien l'un et l'autre que les soins et l'activité acquièrent, dans un pays peu fertile, un produit quelquefois supérieur aux produits d'un pays riche et abondant. Souvent, hélas ! la paresse et l'insouciance de ses habitans le rendent moins productif que celui dont le sol est moins fécond, mais dont les habitans redoublent d'activité, et qui, par ce moyen, forcent la terre à leur payer le prix de leurs peines.

L'on peut se convaincre de ce que j'avance en consultant les personnes qui ont parcouru la France avec l'intention de s'instruire dans l'art précieux de l'agriculture; ces personnes leur diront que deux provinces limitrophes, la Beauce et le Perche, en donnent la preuve

la plus certaine; qu'elles ont vu la Beauce, pays de grande culture et d'un grand rapport, mais où il y a très-peu de prairies artificielles, et point de *naturelles*, où la malheureuse habitude des jachères est encore accréditée, qu'elles y ont vu, dis-je, que la masse du peuple n'y est point heureuse; tandis que dans le Perche, où la moindre partie de terre est cultivée, dont les terres ne se reposent qu'en changeant de travaux, les habitans offrent l'aspect de l'abondance : ce qui résout victorieusement le problème en faveur des prairies artificielles, et condamne la ténacité des fermiers à conserver des jachères, qui, si elles étaient couvertes de racines, ou de trèfle, luzerne, etc., amèneraient l'abondance dans leur département, abondance dont ils éprouveraient les premiers les jouissances (et ce qui est au moins aussi heureux), qu'ils feraient partager à leurs concitoyens.

Je ne sais pourquoi la majorité des cultivateurs en France se refusent d'imiter leurs voisins, dont quelques-uns sons parvenus, par des soins et de l'intelligence, à fertiliser les terres les plus ingrates. Les Brabançons, par exemple, en offrent la preuve : ils ont beaucoup de terres sablonneuses, qu'ils ont fertilisées en y semant de la *spergule* (1) dont ils tirent un

(1) La *spergule*, la *sperjule* ou *espargoule*, s'élève

grand produit : le lait et le beurre des vaches qu'ils en nourrissent sont fort estimés. Les Flamans ont eu le bon esprit de les imiter.

Cette plante est annuelle ; elle réussit dans toutes les terres, même dans les sables, pourvu toutefois qu'ils ne soient point absolument dépourvus d'humidité. On la donne en vert aux bestiaux. Comme elle n'occupe le terrain que pendant la saison, sa culture n'empêche pas le fermier de bonifier cette terre si peu grasse qu'elle soit ; et au bout de trois ou quatre ans, *ce sable aride*, qui aura reçu la semence de la *spergule*, sera fertile. Donc, puisque des sables ne rapportent rien ou presque rien, il faut les utiliser avec cette plante, qui procurera une nourriture abondante pour les bestiaux, surtout pour les vaches et les brebis, dont elle augmentera le lait.

à la hauteur d'environ un pied. Il part de sa racine plusieurs tiges, dont les unes sont droites et les autres inclinées. Ces tiges sont noueuses, et de chaque nœud sortent plusieurs feuilles qui entourent les tiges. La spergule n'est point délicate sur la nature du terrain, pourvu qu'il soit un peu humide. Cette plante se sème en mai ; cependant il est plus utile de répandre sa graine sur le chaume du froment immédiatement après la récolte. Lorsque cette plante est élevée à une certaine hauteur, l'on y mène les bestiaux pâturer. Cet herbage procure abondamment du lait. — Il faut le faire consommer de bonne heure, car il est très-sensible à la gelée.

Une chose que je conseillerais à la fermière, quoique au premier aspect cela ne paraisse pas important, c'est la récolte des *orties*, *des chardons*, *des yèbles*. La chèreté de la cendre, à la campagne, est une suite nécessaire de celle du bois, et la cendre est utile pour le chaulage des blés, pour les lessives, pour garantir les luzernes, trèfles, prairies, de la teigne, pour préserver les choux, les fèves de marais, d'être attaqués de pucerons.

Toutes ces herbes produisent une cendre qui équivaut (et qui est même préférable) à la soude : elles donnent un sel qui est très-salutaire aux prairies artificielles; et, s'il était possible d'en récolter assez pour saupoudrer un champ de luzerne ou de trèfle, vers la fin de mars, il n'y a pas de doute que la récolte serait plus abondante, et aussi plus hâtive : ce qui est un avantage inappréciable pour la seconde et même la troisième coupe, qui souvent n'est pas récoltée à la fin de septembre, époque où les pluies sont quelquefois si fréquentes, que le fermier est pour ainsi dire obligé de les abandonner, la dépense excédant la recette.

Une chose que le fermier ne doit pas non plus négliger, c'est la connaissance des terres qu'il cultive, afin de donner à chacune les semences qui leur conviennent.

Nous avons tous les jours la preuve que la

nature sage et prudente a distribué les différens terrains qui doivent produire tout ce dont l'homme a besoin; il ne s'agit pour lui que de les examiner, et d'en tirer un parti avantageux.

CHAPITRE VII.

Des Semences d'Automne. — Provisions essentielles à faire. — Nécessité de semer de la Vesce et des Panais sur les terres destinées à rester en jachères. — Nécessité d'élever des Anes, même dans les grandes fermes. — Soins à prendre des Poules et des Coqs.

C'est dans ce mois (octobre) qu'il faut engraisser les porcs, afin d'en avoir au moins un ou deux à tuer vers le milieu de décembre. Il faut aussi que la fermière ne néglige aucuns soins pour ceux que l'on destine à être vendus aux foires des premiers jours de ce mois. C'est un produit qui doit n'être pas dédaigné.

Les volailles qui devront être vendues au marché, doivent être séparées de celles que l'on consomme dans la maison, afin que les premières soient nourries avec plus de soins, et plus abondamment, et aussi afin de les engraisser plus promptement.

Il est très-inutile, pour ne pas dire nuisible, de leur crever les yeux, ainsi que beaucoup de gens le font encore; lorsque l'on a exercé cette barbarie, l'on est obligé, presque tous les jours, de les *empâter*, sans quoi la plupart

périraient. C'est donc même contre l'intérêt des propriétaires de leur faire subir cette opération.

Les poules sont du nombre des animaux domestiques les plus précieux, à cause du tribut qu'elles paient tous les jours. Elles présentent aussi une infinité de variétés : celles qui sont d'une moyenne grandeur, et noires de plumage, sont estimées les meilleures pondeuses.

Les poules deviennent ordinairement stériles au bout de quatre ou cinq ans au plus; cela tient à ce qu'elles font des œufs en abondance pendant une grande partie de l'année, et qu'alors elles ne peuvent suffire à tant de productions sans s'épuiser.

L'admirable fécondité des poules (1) se tarit vers la fin de l'automne et pendant l'hiver. Il y en a qui cessent de pondre plus tôt que les autres, mais elles recommencent aussi beaucoup plus tôt.

Dans la classe des animaux domestiques, la poule mérite davantage l'attention de la fermière; mais il ne faut pas qu'elle s'imagine que pour que sa *basse-conr* soit bien montée en volailles, il soit nécessaire qu'elle ait de

---

(1) Suivant Buffon, les poules pondent tant d'œufs, qu'avec ceux qu'elles produisent dans l'année on pourrait couvrir toute la surface de la terre en les mettant l'un contre l'autre.

toutes les espèces de poules; elle doit laisser le luxe aux propriétaires dont la fortune les dispense de calculer les produits.

Ce sont les meilleures pondeuses que la ménagère doit considérer; et celles qui donnent cet espoir sont d'une taille moyenne, ont la tête grosse et haute, la crête rouge et couchée sur le côté, l'œil vif et le cou gros.

Avec des poules de cette qualité, une nourriture convenable, un poulailler propre et aéré, l'on est certain de tirer un bon parti de sa basse-cour; mais la plupart des habitans de la campagne calculent peu les avantages d'un poulailler: pourvu que leurs volailles aient un abri, n'importe en quel endroit, cela leur suffit, parce qu'ils n'ont pas pris la peine d'observer que la poule craint le froid, la trop grande chaleur, l'humidité et les mauvaises odeurs; ils ne remarquent point non plus que la poule, ainsi que les autres oiseaux, est accoutumée à se *jucher*, et que si elle dort à terre, c'est un signe certain qu'elle est malade, ou de la pépie ou du bouton, ou qu'elle est fatiguée par quelques mauvaises odeurs. Souvent aussi les poux fatiguent les poules tellement qu'elles s'abstiennent de manger pour s'éplucher.

Dans des poulaillers tenus proprement, les poules y sont moins exposées; néanmoins, l'été, quoiqu'on prenne la précaution d'enlever, au moins trois fois par semaine, la

fiente, les poux (1) s'introduisent dans les trous des juchoirs, et se glissent la nuit sur les poules.

Il est un moyen sûr de les détruire en grande partie, c'est, aussitôt qu'on a nettoyé le poulailler, d'y brûler de la sauge verte, après avoir pris la précaution d'en fermer toutes les ouvertures, pour que la fumée ne s'évapore point. L'odeur de la sauge contribue à chasser l'exhalaison que laisse après elle la fiente de poule, et, ainsi que je viens de le dine, ces volailles, craignant les mauvaises odeurs, cette précaution remplit deux objets aussi essentiels l'un que l'autre : le premier, de faire mourir les poux qui les tourmentent, et le second de purifier l'air du poulailler.

Les poules, de même que tous les autres animaux, exigent une éducation relative. Il ne suffit pas d'avoir de bonnes couveuses, il faut avoir soin des petits qu'elles ont fait éclore.

Quand les petits poulets sont nés, ils demandent des soins pendant quelque temps ; ceux de la mère ne suffisent pas, surtout si la saison n'est pas avancée, car il ne faut pas croire que le duvet dont leur corps est couvert, soit

---

(1) *Pou de poule*. Cet insecte a le ventre bordé de noir ; il est toujours accompagné d'un autre à tête et à corselet pointu des deux côtés.

Ces poux remuent continuellement, ce qui fatigue horriblement les volailles.

suffisant pour les garantir du froid. Il faut, dans ce cas, les renfermer dans un endroit chaud ; sans cette précaution, la mère les tiendrait continuellement sous ses ailes, et ils ne prendraient pas de force. Le petit poulet court et mange en sortant de la coque. Rien n'est plus curieux et plus agréable à voir.

Une bonne fermière doit remarquer le temps où elle met couver, et surveiller l'époque à laquelle les petits éclosent. Alors elle a soin de leur donner du pain émietté dans du vin, ou du cidre, si elle n'habite pas un pays vignoble.

S'il se trouve des poulets languissans, on doit leur faire boire du vin, cela est très-aisé, il ne faut qu'en mettre dans sa bouche, y introduire le bec du poulet; il l'ouvrira naturellement et boira. Cela lui donnera une très-grande force.

En les soignant ainsi, il est rare qu'ils ne s'élèvent pas tous bien.

On doit aussi, quatre ou cinq jours après leur naissance, leur donner du sarrazin réduit en farine (où on laissera le son) et délayé en pâte avec des cailles de lait. Cette pâtée sera aussi très-utile à la poule-mère, qui, pendant vingt jours qu'a duré l'incubation (la couvée), s'est échauffée, et a besoin d'une nourriture liquide qui la rafraîchisse sans la dévoyer.

Il arrive quelquefois que les volailles, quoiqu'ayant de l'eau à discrétion, prennent la

pépie; quelquefois aussi cette maladie est épidémique, et beaucoup plus commune parmi les oiseaux à *langue pointue*.

La pépie se manifeste par une pellicule blanche tirant un peu sur le jaune, qui entoure le bout de la langue. Cette pellicule empêche les poules de boire et de chanter. Elles mangent peu et avec beaucoup de peine.

Il n'est pas une femme de campagne qui ignore la manière de lever cette pellicule (1), mais bien peu prennent la précaution de faire avaler (après l'opération) un peu de vin ou de cidre à la volaille qu'elles viennent de débarrasser. Cela est pourtant essentiel pour lui redonner la vigueur qu'elle a perdue pendant sa maladie, puis pour fortifier sa langue et l'engager à boire et à manger.

Le bouton est encore une maladie qui fait périr les volailles; elles le prennent surtout dans les poulaillers mal-propres et trop humides.

Lorsque la poule est atteinte du bouton, il est facile de s'en apercevoir à sa démarche : elle ne se secoue point au soleil, elle marche la tête basse; sa crête n'est pas d'une couleur pâle, comme lorsqu'elle a la pépie, mais noirâtre et molle; sa queue est pendante et ses plumes ne sont plus lisses.

---

(1) On l'arrache avec la pointe d'une épingle assez forte.



Quand on s'aperçoit de ces symptômes, l'on peut être certain que les volailles ont le bouton, alors on le coupe avec un canif, si l'on est sûr de sa main; mais il est plus prudent de se servir de ciseaux qui aient la pointe fine, et surtout prendre bien garde d'attaquer la partie grasse du croupion.

L'opération faite, il faut frotter la plaie avec du vinaigre anti-putride (1). Cela est bien douloureux pour la bête que l'on opère, mais aussi cela cicatrise la plaie à l'instant.

Il faut avoir la précaution de séparer les autres volailles de celles que l'on vient d'opérer; cela est essentiel, parce que les poules bien portantes les becteraient, et pourraient rouvrir la plaie; ontre cela, elles ont besoin, pendant quelques jours, d'une nourriture rafraîchissante et appétissante, que les autres s'empresseraient de leur ravir et qu'elles n'auraient pas la force de défendre.

Si des coqs sont attaqués du bouton, il faut les séparer des poules, et même les tenir enfermés tout seuls : la lubricité de cet oiseau le porterait à cocheter même les autres coqs qui seraient moins forts que lui.

Il est très-aisé de s'apercevoir quand un coq a le bouton. Une bonne fermière doit surveiller la sortie de tous ses bestiaux des étables, et des volailles du poulailler. Le coq

(1) J'en donnerai la recette avec les autres que j'ai promises.

aime à prendre ses ébats en plein air. A peine ouvre-t-on le poulailler, qu'on le voit courir après les poules et les subjuguer. S'il s'en abstient, c'est que quelque maladie l'en empêche, car un bon coq est si ardent, qu'il cochète jusqu'à trente poules dans une journée. Cet usage immodéré l'épuise promptement, et, au bout de trois ou quatre ans, il n'est plus en état d'engendrer. C'est donc une nécessité de renouveler les coqs, mais il faut les choisir.

Un bon coq doit être d'une taille plus grande que petite, avoir le plumage, ou rouge, ou d'un noir obscur, la pate grosse et bien garnie d'ongles et d'ergots; la cuisse bien emplumée, la poitrine large, le col élevé, bien fourni de plumes, la crête rouge, le bec court et gros, l'œil vif, l'aile forte, la queue grande et repliée en faucilles, éveillé, ardent et bon chanteur.

Lorsque l'on a une basse-cour considérable et bien meublée de volailles, il est nécessaire d'élever les coqs ensemble, afin qu'ils contractent de l'amitié l'un pour l'autre, et que, lorsqu'ils seront avec les poules, ils ne prennent point de jalousie.

Personne n'ignore que les coqs sont fiers et courageux, qu'ils se battent avec opiniâtreté, et qu'ils sont même élevés à se combattre pour être donnés en spectacle chez plusieurs nations, entre autres en Angleterre; mais ils

sont aussi susceptibles d'attachement l'un pour l'autre. On raconte mille histoires, toutes plus extraordinaires les unes que les autres, pour prouver l'attachement que ces animaux se portent réciproquement. J'en rapporte une vers la fin du présent ouvrage, qui est fort intéressante, et qui l'avait paru de même au rédacteur du *Journal encyclopédique* dont je l'ai tirée.

Le coq est l'horloge vivante des habitans de la campagne ; il annonce par son chant les heures de la nuit et la pointe du jour. L'on a remarqué que le rossignol et le coq étaient les seuls oiseaux qui chantassent la nuit.

Les mythologistes l'ont pris pour le symbole de la vigilance ; aussi le trouve-t-on souvent dans les antiques (*médailles anciennes*) pour les attributs de Minerve et de Mercure.

Il y a des personnes qui prétendent que le coq de *bruyère* n'a presque point de différence avec le coq domestique. Je pense qu'elles n'ont pas bien examiné le coq de *bruyère*, qui est toujours de la taille d'un coq d'Inde. Il étale sa queue comme fait le paon, et son plumage est aussi fort beau.

Le coq de bruyère aime la solitude, les terrains humides et marécageux, fuit les hommes, tandis que le coq domestique craint l'humidité, recherche les hommes et se familiarise avec eux.

Lorsque les coqs domestiques sont assez

forts pour être chaponnés, on leur enlève les deux testicules, pour qu'ils ne s'épuisent point par le plaisir, qu'ils acquièrent plus d'embonpoint, et que leur chair devienne plus délicate.

La méthode de châtrer ou chaponner les poulets est très-ancienne ; il en est parlé dans le *Deutéronome*. On la pratiquait aussi à Rome, et il y avait des chapons et des poulardes qui pesaient quelquefois jusqu'à seize livres.

Il était défendu de châtrer les poules : ce fut pour éluder cette loi qu'on chaponna les jeunes coqs.

On les chaponne à trois mois, vers la moitié du mois de juin.

Il ne faut pas que la fermière néglige non plus les *poules d'Inde*. Cet oiseau a été apporté des Indes occidentales : on l'a multiplié en France, au point qu'il est devenu très-commun.

Le coq d'Inde est un fort bel animal, et que nous rechercherions pour la forme de son corps, sa manière de *se pavaner*, s'il n'était pas aussi commun. L'on s'extasie devant un petit oiseau venant de bien loin et qui est rare, et l'on passe, sans y faire attention, devant un coq d'Inde faisant *la roue*, étalant sa queue, rentrant son col de manière qu'il ne présente plus qu'une forme ronde.

La poule d'Inde a l'air moins fier que le coq ; sa crête est de la même forme et de la

même couleur, mais n'est pas aussi fournie. La poule d'Inde fait deux pontes par an. La fermière peut se procurer des poulets hâtifs par le moyen des poules d'Inde. Je le lui indiquerai à la fin de cet ouvrage.

Il y a des endroits où l'on chaponne les coqs d'Inde, mais ils deviennent si lourds, qu'on est obligé de les faire lever pour leur donner à manger.

On conduit les coqs d'Inde et les poules d'Inde comme des troupeaux dans les champs, pour les faire paître et faciliter la ponte des poules.

Un animal que la fermière doit protéger et soigner en ce qu'il lui est à elle-même spécialement nécessaire, c'est l'âne. Cet animal est aussi utile qu'il est dédaigné et peu récompensé de ses travaux. S'il était susceptible d'entendement et de raisonnement, il serait suffisamment vengé des dédains de l'homme, par la peine qu'a prise Buffon d'employer son éloquence à faire son éloge.

L'âne diffère beaucoup du cheval par sa structure, par son poil, qui est sans noblesse, par sa voix effrayante et désagréable, et par la figure hideuse qu'il prend en relevant sa lèvre supérieure pour faire entendre un bruit épouvantable; mais, à ces défauts physiques, il oppose des qualités qui doivent le faire considérer et même chérir par les agriculteurs. C'est, après le bœuf, l'animal le plus con-

stant au travail. Il porte des fardeaux quelquefois (et par la faute de ses maîtres) au dessus de ses forces, surtout lorsqu'il est chargé sur les reins, cette partie étant plus forte que le dos.

C'est l'animal le plus frugal. Il s'accommode de toute espèce de nourritures, d'herbes, de feuilles, de chardons; il ne veut qu'assouvir sa faim, sans chercher à contenter la gourmandise, comme le font tous les autres animaux.

L'âne doit être considéré par les habitans de la campagne, à qui leurs facultés ne permettent pas d'acheter des chevaux, dans les environs de Paris surtout, où les paysans sont dans l'usage d'apporter leur lait à la ville. Ce pauvre animal fait le voyage tous les jours, reste exposé à la pluie, au vent, au soleil, et retourne à sa demeure bien fatigué, sans avoir été substanté d'aucune manière : un peu d'herbe le console.

A peine reposé, il va dans les champs, pour y être chargé des denrées qu'il portera le lendemain, sans espoir de plus grande récompense.

Un animal aussi utile mériterait qu'on en prît plus de soin. J'ai vu des ânesses prêtes à mettre bas, aussi chargées que des mules. Cependant, près des grandes villes, où la manière de vivre nécessite des précautions inutiles à la campagne, on fait usage du lait d'â-

nesse, et il se paie assez cher, pour que le propriétaire craigne de perdre l'animal qui, sans le forcer à des dépenses pour sa nourriture, lui donnera un produit certain.

L'on choisit le printemps pour faire saillir les ânesses : elles mettent bas l'année suivante, dans la même saison; ce qu'il est essentiel d'observer, car le froid est contraire à ces animaux qui sont originaires des pays chauds.

Il paraît que l'âne nous vient de l'Arabie, qu'il a passé d'Arabie en Égypte; d'Égypte en Grèce, de Grèce en Italie, et d'Italie en France.

Il est de fait que les ânes sont plus forts dans les pays méridionaux que dans les provinces du Nord.

L'âne vit ordinairement vingt-cinq à trente ans, à moins que les mauvais traitemens et les fatigues n'abrègent son existence.

Les habitans de la campagne sont malheureusement persuadés que l'âne est *têtu*; et, habitués à le battre pour le corriger, ils se persuadent qu'ils réussiront à rendre plus souple ce pauvre animal. Ils sont dans une grande erreur : les mauvais traitemens l'aigrissent et les bons lui donnent du courage.

Si un âne, accablé sous le faix, s'arrête dans sa marche, des coups sont le seul aide qu'on lui offre. Eh bien! si, au lieu de le traiter avec cette rigueur, on lui donnait un

morceau de pain, une poignée de son, qu'on le flattât et lui laissât reprendre haleine, il ramasserait toutes ses forces, et son courage le ferait arriver à sa destination.

Habitans des campagnes! vous entendez mal vos intérêts. Calculez donc une fois que vos animaux domestiques et vos bestiaux ne peuvent vous rendre des services et des bénéfices qu'autant que vous en prendrez soin.

Je passe de la basse-cour au jardin.

Une plante ou légume que la fermière doit soigner attentivement, c'est le *panais* (1). Si elle ne peut parvenir à en faire couvrir les jachères, il faut qu'elle en fasse semer le plus possible dans le jardin.

Dans tous les cantons où l'on a le bon esprit de cultiver la carotte (2), pour la nourriture des bestiaux, on leur associe ordinairement les panais; ils offrent à peu près les mêmes avantages.

Il est bon cependant d'observer que, si le panais est, ainsi que la carotte, une excellente nourriture pour les bêtes à cornes et pour les moutons, il n'est pas prudent d'en donner en quantité aux chevaux. Ceux que l'on nourrit de panais dépérissent aussitôt

---

(1) Voyez aux notes sur le chapitre III, celle sur le *Panais*.

(2) Voyez aux mêmes notes celle sur la *Carotte*.

qu'on les met à une autre nourriture. Ils deviennent mous, pesans, ont la tête gonflée, et sont sujets à des fluxions périodiques, qui souvent leur font perdre la vue.

Il n'en faut pas moins cultiver le panais, quoiqu'on ne puisse le donner aux chevaux. La même cause qui produit dans les animaux des effets aussi nuisibles, en produit, au contraire, de très-avantageux, surtout dans les bestiaux que l'on veut engraisser, et il augmente le lait des vaches, des brebis et même des ânesses.

La société d'agriculture de Bretagne a publié, dans le recueil de ses mémoires, des détails très-intéressans sur les avantages de la culture du panais. Il résulte des expériences faites par *Le Brigant*, qu'un champ semé en panais, donne un bénéfice triple de celui qu'on retirerait s'il était semé en froment ; et la société observe que les champs à blé dans ce canton rendent de neuf à dix pour un.

« La même terre, dit cette société, produit la même année une récolte de choux et une de fèves. »

Il est à présumer, et l'on peut en avoir presque la certitude, que la terre étant bien divisée par la nécessité de fouiller pour récolter les panais, est propre à recevoir des grains, même du lin.

Le panais se sème comme la carotte, et, comme elle, il ne donne de graine que la se-

conde année. Pour en obtenir de belle, il faut le transplanter, l'accôter contre un arbre, ou lui donner un tuteur, afin que les vents n'agitent point sa tige, qui vient quelquefois à six ou sept pieds de hauteur. J'en ai eu chez moi qui ont monté jusqu'à huit pieds.

Le panais a encore l'avantage de suppléer l'orge pour la fabrication de la bière. L'on peut en tirer un grand parti en le semant après les chanvres.

Une fermière intelligente doit s'occuper de toutes les plantes qui peuvent être utiles à ses bestiaux et lui attirer la vogue, lors de la vente des agneaux, des veaux, etc. etc. Ce n'est qu'en cultivant ces plantes, qui leur donnent un degré supérieur, qu'elle obtiendra un débit qui, en augmentant ses revenus, lui donnera l'espoir d'assurer le sort de ses enfans; puis, l'amour-propre (qui est alors bien entendu), de savoir qu'elle sera citée comme la plus intelligente de son canton.

Pour y parvenir, il faut qu'elle cultive les plantes nourricières et succulentes : de ce nombre est *l'arroche ou pourpier de mer*. C'est un arbuste qui soutient la rigueur de l'hiver. Il pousse des tiges d'environ un pied et demi. Ses feuilles sont lisses et ressemblent au pourpier des jardins : on les confit pour les manger en salade. Ses racines cuites excitent le lait des femmes et calment les tranchées des mères et des enfans. Ces mêmes racines don-

nées vertes aux vaches, augmentent leur lait; les moutons en sont très-friands, à cause de leur goût salé.

Si l'on fait manger à de jeunes moutons, pendant quelque temps, des feuilles et des racines d'*arroche*, leur chair prend le goût de ceux nommés *moutons de Cabourg* : les plus fins y sont trompés ; et l'on sait que ces moutons se vendent au moins un tiers de plus que les moutons ordinaires.

Ce mois-ci (octobre) est le plus important de l'année pour l'agriculture. Une terre, dit Columelle, ne cesse jamais de produire pour cause de vieillesse, mais parce qu'elle est négligée.

C'est à cette époque de la saison que l'on couvre la terre des grains destinés à la nourriture de l'homme. Celles qui ont rapporté du chanvre, du lin, des choux de Laponie, des pommes-de-terre, etc., seront propres à recevoir du blé. Deux labours suffisent pour bien préparer la terre à la semence, en ayant surtout le soin de la herser (1) avant de semer. En

---

(1) La *herse* est un instrument aratoire formé d'un châssis de bois triangulaire, *trapèze* ou carré, armé en-dessous de pointes de fer ou de bois, longues de cinq à huit pouces. Elle sert à diviser, ameublir, égaliser la terre. Suivant le poids dont elle est chargée, elle couvre les semences plus ou moins profondément, selon leur nature. — Les petites graines n'ont besoin que d'un fagot d'épines

prenant cette précaution, le grain s'enterre plus également, et les mottes, affaissées par le *hersement*, ne renversent point la semence.

Il est essentiel de ne pas semer trop dru; il en résulte souvent des inconvéniens qui sont très-préjudiciables aux cultivateurs. Si l'hiver est humide, le blé pousse avec une force incroyable, surtout si la terre a été bien fumée; au printemps, l'on est obligé d'*effauner* ou de faire passer les moutons dedans, ce qui est aussi préjudiciable l'un que l'autre.

Full et Duhamel conseillent de semer par planches. Cette manière est incontestablement plus avantageuse, lorsqu'il est nécessaire d'échardonner, d'*éleiner* (*énieler*).

Il est aussi dans l'intérêt du cultivateur de choisir, parmi les terres qui ont rapporté des avoines, la quantité proportionnée au nombre de ses vaches, et, après un labour, de les ensemencer en grande chicorée sauvage: c'est le seul moyen d'avoir une plus grande quantité de bestiaux, qui assurent la prospérité du fermier, en le mettant à même, par leurs produits, de parer aux intempéries des saisons.

Toutes les fois que je trouverai l'occasion de conseiller aux cultivateurs de semer de la

---

au lieu de herse. — Elle sert aussi à enlever la mousse des prés et les mauvaises herbes des terres. Cette dernière opération réussit mieux en temps de neige.



grande chicorée, des pommes-de-terre, des carottes, etc., dans les jachères, je ne la négligerai point. J'aime mieux que l'on m'accuse de me répéter que de manquer de donner des conseils utiles.

J'ai toujours eu la précaution d'avoir de la grande chicorée pour mes vaches, et toujours j'ai eu sujet de m'en glorifier, par les produits qu'elles m'ont donnés.

Il est une chose essentielle qui regarde spécialement la fermière. Beaucoup croient qu'il faut laisser les toiles d'*araignées* (1) dans les étables et dans les écuries, parce que (disent-elles), cela *diminue le mauvais air*. Elles sont dans une grande erreur. Ces toiles, au lieu de purifier l'air, ne peuvent que le corrompre par l'immensité de poussière qui s'y attache, et qui finit par les faire tomber des poutres sur les fourrages : les bestiaux qui les mangent prennent des toux qui peuvent occasioner à

---

(1) Les araignées en général inspirent une certaine terreur à beaucoup de monde, surtout aux femmes, qui le laissent voir à leurs enfans, en qui elles perpétuent leur frayeur. Cette frayeur vient de l'idée que cet animal est venimeux. La morsure ou piqûre des araignées des caves est cuisante à la vérité, mais elle n'a aucune suite dangereuse.

Une multitude d'animaux mangent de ces insectes; toutes les volailles en sont friandes; le rossignol, la fauvette, le rouge-gorge, en font leur nourriture ordinaire. Elle ne fait de mal à aucun.

de jeunes chevaux des accidens fâcheux, et faire avorter de jeunes vaches; non parce qu'elles auront avalé l'araignée, mais parce qu'elles auront aspiré beaucoup de poussière, et mangé une matière épaissie par l'humidité de leur haleine, et par cette poussière.

Plus on avance dans la saison, plus les soins doivent redoubler dans la tenue de la basse-cour; la préparation de la nourriture des bestiaux demande beaucoup plus d'attention pendant les froids qu'à d'autres époques, afin qu'ils ne se ressentent pas de ces temps désastreux, que le lait des vaches soit aussi abondant; et que les moutons soient en aussi bon état que lorsqu'ils parcouraient les herbages, et que les fourrages verts remplissaient les râteliers. Il faut néanmoins qu'ils sortent, tel froid qu'il fasse; mais il faut aussi qu'en rentrant ils trouvent dans *les râteliers* du fourrage, dans les auges des racines.

Si les temps sont pluvieux, il faut leur donner du sel : quinze ou vingt livres au plus suffisent pour cent moutons. On le divise en trois parts : après cela, on le mêle avec du son et des racines; on leur en donne une part le matin, une à dîner, et une le soir. Deux fois par semaine suffisent. Cela prévient la pouriture.

Les vaches doivent aussi sortir, à moins que les pluies ne soient tellement abondantes que cela soit impossible; alors on les met sous les

hangards, tandis qu'on enlève de leur étable les bouses et les fumiers. Il est indispensable d'enlever les bouses tous les jours; pour les fumiers, deux ou trois fois par semaine suffisent.

Il ne faut point écouter les paresseux qui, dans la crainte de travailler, observeront que la saison étant rigoureuse, le fumier entretient la chaleur dans les étables, et que cette chaleur est nécessaire aux vaches. C'est une grande erreur; il vaudrait mieux qu'elles souffrissent du froid que de respirer les exhalaisons méphitiques des fumiers.

Dans l'hiver, aussitôt que les vaches se sont repues elles se couchent. La chaleur d'un fumier corrompu échauffe leurs pis et leur fait un mal quelquefois irréparable.

Il faut, dans ce temps, donner aux vaches trois fois par jour des racines, et surtout aux mêmes heures; savoir: le matin, pendant la traite, des turneps, que l'on met dans l'auge, et de la luzerne dans le râtelier; à midi, du chou de Laponie, et de la paille d'avoine, ces deux rafourrages disposés comme le matin; et à quatre heures, lors de la traite, des pommes-de-terre ou toute autre racine, et dans le râtelier, du trèfle ou du fourrage de lentille, ou des cossats de pois.

Une chose essentielle à observer, c'est, chaque fois que l'on entre dans l'étable, de relever les bouses de derrière les vaches, mais

non de les retourner, ainsi qu'on le fait dans beaucoup trop de fermes, pour s'éviter la peine de les porter sur les fumiers. Avec une telle surveillance, l'on s'aperçoit à peine de la diminution du lait.

Il faut que la fermière ou le propriétaire, qui doit calculer la longueur des nuits (pour les bestiaux) fasse une tournée dans les étables, sous les hangards des moutons, dans le poulailler, etc., etc., pour inspecter si tout est en ordre, et voir s'il n'y a point d'animaux souffrans, qui réclameraient des secours; il faut enfin que la fermière se pénètre bien de la nécessité d'une telle surveillance. Il faut qu'elle soit toujours la première levée et la dernière couchée.

La nourriture des porcs, dans tous les temps, est liquide; dans cette saison, la fermière doit visiter au moins trois ou quatre fois dans la journée les auges qui, étant exposés à l'air, en sont plus tôt frappés; et une fois que la surface est gelée, les porcs n'y touchent plus.

Ce sont eux qui exigent, encore plus que les autres bestiaux, d'être souvent nettoyés, et d'avoir de la litière fraîche, attendu qu'ils ont l'habitude, aussitôt que les froids se font sentir, de s'enterrer dans leurs litières; et, comme dans ces animaux les urines sont très-abondantes, si leur paille est trop mouillée, ils ne

se couchent point, ils souffrent du froid qui les attaque aussi vivement que la chaleur.

Le colombier et le poulailler doivent aussi attirer l'attention de la fermière. Il faut que l'eau des pigeons soit souvent renouvelée, attendu que vous devez mettre dans le colombier deux vieilles morues salées; cela les altère; donc il leur faut de l'eau, et si la mare est gelée, ils ne pourront s'y désaltérer.

Le poulailler doit être bien clos, et l'on ne doit l'ouvrir que lorsque le jour est venu. Il faut, à cette époque de la saison, avoir soin de donner aux poules du grain de sarrazin, afin de les échauffer, et surtout de renouveler souvent leur eau, les volailles prenant la pépie aussi promptement dans les temps de gelées que dans les chaleurs.

Les heures étant fixées pour les soins à donner aux bestiaux, aussitôt que la nuit est arrivée, l'on doit faire commencer la Veillée. Il faut exiger que chaque fille fasse sa quenouillée dans la soirée; mais, pour l'obtenir, il faut les encourager par quelque légère récompense. La fermière ou le propriétaire doit faire en sorte d'avoir la quantité de fils nécessaires à l'entretien de la maison. En ayant soin de faire faire de la toile tous les ans, la fermière se trouvera avoir suffisamment de linge pour n'être jamais forcée d'en acheter.

La France vaudrait un tiers de plus si les

propriétaires voulaient prendre soin eux-mêmes de leurs terres.

L'illustre Malesherbes l'a prouvé dans sa terre. Le sol le plus ingrat, le plus aride, est devenu, sous ses mains savantes et laborieuses, un sol productif. Ce n'est pas le seul bien que cet homme immortel ait fait; l'exemple qu'il donnait a persuadé, ceux qui, jusqu'alors, avaient dédaigné de cultiver leurs héritages; voyant l'homme de génie, l'homme d'état, occupé à des travaux qu'ils regardaient comme *indignes d'eux*, ils ont abjuré une erreur ridicule; ils ont tâché d'imiter le *vertueux Malesherbes*; et, de pauvres qu'ils étaient, ils sont devenus riches, parce que l'agriculture donne la vraie et la plus solide richesse.

« Celui qui fait croître deux brins d'herbe, » où il n'en croissait qu'un, rend un service » à l'état. » VOLTAIRE.

Dumoustier, dans ses lettres à Émilie, dit en parlant de Plutus : « Les uns le font descendre de Rhée et du Temps, sans doute » parce que le Temps mûrit lentement les trésors dans le sein de la terre. Les autres prétendent qu'il est fils de Cérès et de Jasion, » célèbre agriculteur. »

Je préfère cette origine à la première, l'agriculture me paraissant être la source des richesses véritables.

Je pense qu'un propriétaire de biens ruraux (s'il veut être heureux et en faire) doit

habiter sa campagne. C'est surtout l'hiver qu'il peut et doit y rester. Les trois mois d'hiver sont les plus maussades de l'année, toute la nature est engourdie, et l'on y trouve peu de jouissances, me dira-t-on. Oui, répondrai-je, pour ceux qui n'aiment les champs que pour les plaisirs qu'on y prend dans la belle saison, et qui enfin ne peuvent quitter les villes que lorsque les prés sont émaillés de fleurs. Cependant, dans les villes, tous les mois de l'année sont uniformes; au lieu qu'un ami de l'agriculture (dans cette saison où la nature est enveloppée d'un crèpe) conçoit des améliorations. Son imagination le transporte au moment d'en jouir, et ses jours s'écoulent même alors beaucoup trop rapidement.

Un habitant des villes, sa carrière se fût-elle prolongée au-delà des bornes de la nature, n'a vécu qu'un plus grand nombre d'années; un campagnard, à nombre *moindre*, a plus vécu, parce que tous ses momens ont été employés utilement, et que, par son exemple, il aura forcé ses voisins à suivre ses traces. Ce doit être la seule ambition de l'homme vertueux.

Cessons de moraliser, et revenons aux travaux de la saison.

C'est dans l'hiver, surtout s'il est froid, que l'on doit avoir l'attention de faire transporter le lait dans la laiterie, pour être à l'instant versé dans les vases où il doit résider pour donner la crème.

Si le lait est agité et refroidi, il donne beaucoup moins de crème; pour parer à cet inconvénient, il faut avoir des vases moins grands que dans l'été, afin d'y mettre une seule traite et éviter de la verser dans un vase qui en a déjà reçu, et afin de le passer tout. La manière usitée, que l'on pourrait qualifier de paresse, est au détriment de la fermière, en ce que cela refroidit le lait et procure moins de crème.

A cette époque de la saison, si la terre n'est pas gelée, on fait donner un labour aux vignes. Si l'on n'a que les vignes qui marquent les allées du jardin, il faut coucher les plus vieux ceps; cette opération les ranime pour quelques années; elles offrent aux propriétaires une grande ressource en cas de gelée. Comme on taille la vigne à trois yeux hors de terre, s'il survient une gelée au printemps, l'on dégage les yeux qui sont en terre; ils sortent, donnent des tiges et du fruit; tandis que les vignes qui n'ont point été couchées, ne rapportent rien ou presque rien.

L'hiver est derrière nous, disent les habitans de la campagne, il faut commencer à nettoyer nos jardins. Ils ont raison, l'on ne court jamais de danger d'accélérer les travaux, mais il est essentiel d'examiner le temps : si la température devient plus froide, et que les bordures d'oseille et de chicorée sauvage en souffrent, il faut, à l'instant, les couvrir avec de

la fiente de poule, et, par-dessus, de la longue paille.

A la campagne, les travaux reviennent avec les saisons; mais l'hiver, l'ouvrier, qui n'a aucune propriété, languit de misère, ainsi que sa famille. Il faut, pour son intérêt personnel, et pour goûter le bonheur d'être utile, si l'on a besoin de faire des puits, choisir la saison rigoureuse. Si les gelées sont fortes, les eaux sont basses et ne gênent point dans les travaux.

Dans les grandes chaleurs, me dira-t-on, les eaux sont basses aussi : cela est vrai ; mais, à cette époque, l'ouvrier ne manque pas d'occupation, et il profitera de l'insouciance du propriétaire pour se faire payer plus cher. Un puits qui coûterait l'hiver cinq à six cents francs, en coûtera huit ou neuf dans l'été. Les ouvriers ne sauront pas gré d'être employés dans une saison où les travaux sont abondans; au lieu que l'hiver, si vous les faites travailler, ils en sont reconnaissans, et vous-même éprouvez la douce jouissance d'avoir été utile à vos voisins; il est si doux de faire des heureux!

Il y a des cultivateurs qui hasardent quelquefois de l'avoine en février, et qui prennent pour maxime ce proverbe : *Avoine de février remplit le grenier.* Je ne donnerai jamais ce conseil. L'on peut en faire l'essai; mais il faut bien se garder de risquer toute sa semence. Cependant, si les gelées ont commencé de très-

bonne heure, et qu'elles aient continué sans interruption jusqu'à la fin de janvier, l'on serait excusable de faire cet essai ; mais, je le répète, il ne faut pas employer toute sa semence.

Nous avons vu, dans ces climats-ci, les gelées reprendre avec force dans le mois de mars et même plus tard. Qui de nous a oublié le fameux trente-et-un mai de 1793, où les herbages, les grains, la presque totalité des fruits et des vignes, et jusqu'aux arbres des forêts, ont été attaqués par ce fléau ?

J'ai été assez heureuse pour garantir mes espaliers et quelques arbres à haute tige, en ayant la précaution de brûler de la paille, mouillée assez pour qu'elle ne flambât pas, mais assez pour ne donner qu'une fumée qui fît fondre la gelée. Cette opération doit se faire avant que le soleil ne vienne réchauffer l'atmosphère ; plus tard, ses rayons auraient déjà brûlé les fruits.

La fermière doit, à cette époque, redoubler de soins et d'activité pour augmenter sa basse-cour et avoir ce qu'on nomme des *poulets de primeur*. Il y a d'ailleurs toujours de l'avantage à faire couver de bonne heure, parce que l'on peut avoir deux couvées par an ; et, je ne cesserai de le répéter, une fermière intelligente et prévoyante, par les bénéfices de ses volailles et de ses bestiaux, peut réparer les dommages occasionés par l'intempérie des saisons. Elle trouvera, en faisant couver ses poules,

ses dindes, ses canes, un profit d'autant plus certain, que les petits seront en état d'être vendus à la fin de mars ou au commencement d'avril; alors on est las des poissons, des légumes, etc., etc., et les jeunes volailles sont recherchées par les gourmands.

Il faut aussi que la fermière surveille les étables, et surtout qu'elle exige que le *compagnon* veille, la nuit, les vaches qui annonceraient être prêtes à *vêler*, afin de leur aider et de couvrir à l'instant le veau de son et de sel. La vache le lèchera, parce que la nature le lui commande, et cela provoquera le délivre.

Lorsque le veau a été bien léché par sa mère, il faut le lui ôter d'auprès d'elle, la traire, et lui faire boire, à elle-même, le lait provenant de sa traite. Cela est nécessaire pour lui faire rendre les *glaires* qui suivent ordinairement le *délivre*.

Il faut surtout, lorsque ce seront des génisses que plusieurs vaches lui auront données, qu'elle les élève. L'augmentation des bestiaux est un moyen puissant de faire fleurir l'agriculture et d'enrichir la France. Si tous les propriétaires, petits comme grands, avaient beaucoup de bestiaux, relativement, les consommateurs seraient aussi plus heureux, parce que la viande, les laines, les suifs, les beurres, baisseraient de prix.

Ainsi que je l'ai dit, à cette époque de la saison, la fermière ou propriétaire doit tout

surveiller. Il faut qu'elle nourrisse bien les pigeons, afin que la volée de mars soit abondante.

Il faut qu'elle défende expressément au berger, ou compagnon, de mener, dans cette saison, les moutons dans des prairies basses, parce qu'ils y pâtureraient des herbes très-malfaisantes, telles que la jusquiame, les renoncules. Ces herbes feraient périr les plus faibles.

Linné compte trois cent quatre-vingt-sept plantes que les moutons mangent, et cent quarante et une qu'ils rejettent; il aurait dû faire connaître ces plantes malfaisantes, afin qu'on les détruisît. Je ne sais si, dans celles que *Linné* assure qu'ils rejettent, il a compris les renoncules des marais qui croissent abondamment dans les bas prés; mais je puis affirmer que les moutons les mangent avec avidité; et trop souvent ils en meurent subitement.

Je passe de la basse-cour au jardin.

La fermière doit faire semer des ognons blancs, nommés *de primeur*. Elle doit aussi ne pas négliger de planter des topinambours ou poires de terre. Cette plante est vivace. Elle vient dans les plus mauvais terrains; elle tient un peu, pour le goût, de l'artichaut. Elle résiste au froid et est presque indestructible. Elle multiplie étonnamment. Ses feuilles, ses tubercules nourrissent les bestiaux; elle est

aussi utile aux hommes. Ses branches sont assez fortes pour chauffer le four. Sa cendre est excellente et contient beaucoup de nitre. Quand il gèlerait très-fort après sa plantation, elle n'en serait point atteinte ; d'ailleurs l'expérience a prouvé que le froid n'est point nuisible aux plantes qui sont d'un tissu ligneux.

Je cultive cette plante depuis bien des années. Elle peut, ainsi que la pomme-de-terre, être d'une grande ressource, surtout pour la classe peu fortunée. Je conseille à tous les fermiers et propriétaires de ne pas négliger sa culture.

Il ne faut pas négliger non plus la culture du scorsonère ou salsifis noir, plante potagère des plus saines. A la vérité il ne peut se manger que la seconde année, mais il dédommage de l'attente par son abondance. Dès la première année (de sa semence), il monte à graine ; l'on doit couper la fleur avec précaution et prendre garde d'ébranler la racine.

Le suc que l'on retire de cette plante est bon pour fortifier la vue ; et, si l'on a le malheur d'être piqué par des animaux malfaisans, tels que les vipères, serpens, etc., etc., son suc guérit radicalement.

Pour le bien général et pour le bien particulier, il faudrait que les propriétaires résidassent dans leurs propriétés, qu'ils

les fissent valoir eux-mêmes, qu'ils multipliassent les essais des diverses plantes qui peuvent bonifier une terre qui, au premier aperçu, donne peu d'espoir; par ce moyen, ils détruiraient la routine désastreuse des jachères, qui laissent un tiers des terres sans culture, et qui, conséquemment, ne permettent pas qu'on élève la quantité des bestiaux nécessaire pour procurer l'abondance.

Un propriétaire fera des essais, un fermier ne pourra en faire. Le propriétaire de biens ruraux qui en consomme les revenus dans les villes, ne conçoit pas le tort qu'il fait à son pays. Si l'argent qu'il en retire servait à améliorer sa propriété, l'on pourrait, à tout prendre, lui pardonner, parce qu'il aurait employé des bras condamnés, pour ainsi dire, à la misère. Mais, hélas! il sert à lui procurer des jouissances, dont il lui reste à peine le souvenir six mois après qu'il en est devenu possesseur, et le revenu est le produit des travaux de dix, de quinze campagnards, qui se sont pressurés pour le satisfaire, et qui languiront jusqu'à la saison prochaine.

Parcourez les propriétés d'un tel individu, tout vous annoncera son insouciance, et si malheureusement vous arrivez au moment où les élémens ont abîmé les moissons, que ce soit à cette époque qu'il faille payer le propriétaire, vous n'entendrez que gémissemens et que douleurs.

Un peu plus loin, les mêmes calamités sont venues frapper les habitans; mais le désespoir ne peut les atteindre, le propriétaire est là; il a été témoin de leurs maux, il les aidera, les soulagera même; parce qu'habitant ses propriétés, il peut économiser de quoi venir au secours des malheureux; tandis que, dans les villes, les circonstances le forceront pour ainsi dire malgré lui à des dépenses qui absorberont ses revenus et lui ôteront la possibilité d'être utile.

Cessons de moraliser, et reprenons les conseils. Le but de cet ouvrage est de persuader aux habitans des campagnes, que là seulement gît le bonheur. Mais, pour le ressentir ce bonheur, il faut remplir tous ses devoirs. Celui de la fermière, ou propriétaire, est de veiller à ce que ses ouvriers soient bien traités, bien nourris. Il faut qu'elle varie leurs alimens, afin de les leur rendre plus appétissans; et qu'elle n'oublie jamais cette maxime: *Toutes les bouches sont sœurs.* — Il faut qu'elle ait pour les gens âgés (qui se trouveront parmi ses ouvriers) beaucoup d'égards. Un vieillard, même actif, fait moins d'ouvrage que les autres, je le sais; mais son exemple encourage, et les jeunes ont une sorte de honte à se reposer lorsqu'il travaille; et doit-on compter pour rien le plaisir que l'on ressent d'être utile à la vieillesse malheureuse? Elle inspire tant d'intérêt! Ce sont là les vrais plaisirs.

Chaque saison doit amener de la variété dans les alimens, sans pour cela augmenter la dépense. Dans beaucoup de fermes, il est d'usage, après la soupe, de servir un plat assez considérable pour que chacun en ait sa part. Abstenez-vous de mêler plusieurs sortes de viandes avec des légumes. Cet amalgame ne leur plaît point. J'en ai vu préférer de manger leur pain sec.

Il faut que la soupe soit couverte des légumes de la saison; puis faire servir deux plats au lieu d'un seul. Je vais démontrer qu'il y a plus d'économie. Au printemps, les légumes verts sont très-abondans; les ouvriers n'ont point de jardin (peu du moins); ils ne mangent point d'oseille qui leur serait pourtant très-salutaire dans cette saison; pourquoi? parce qu'elle est trop chère; mais la fermière, qui en récolte dans son jardin, doit leur en donner. Cette attention redouble leur zèle.

Il faut aussi que la soupe soit bonne; c'est, absolument parlant, le plat que les ouvriers préfèrent. Elle doit être composée de quatre livres de mouton, d'un lapin, d'une vieille poule et d'un bon morceau de lard entrelardé. Lorsque la soupe est aux trois-quarts faite, on retire le mouton et le lard, qui n'ont pas encore acquis le degré de cuisson nécessaire, mais qui ont donné de la saveur au bouillon. Vous mettez à leur place des choux verts (qui sont abondans dans cette saison), des panais,

des poireaux, des carottes (dont quelques-unes roussies au four pour donner une couleur dorée au bouillon). Il y a un proverbe, et les proverbes sont la raison du peuple, qui dit que l'on *commence à manger avec les yeux*. En effet, un potage servi proprement, orné de différens légumes, ouvre l'appétit, et surtout à des ouvriers qui ont besoin de se substanter après un travail pénible. Le mouton et le lard que l'on a retirés du pot, servent à faire un ragoût ; on les coupe par morceaux; on les fait revenir avec un bon morceau de beurre ; on y ajoute des carottes rouges, des topinambours, ou des pommes-de-terre. A ce ragoût, l'on ajoute encore pour le repas un plat d'oseille, qui, récoltée dans le jardin, ne coûte rien ; l'on met dessus quelques œufs durcis ; voilà deux plats qui flattent des ouvriers, parce qu'ils voient que l'on s'occupe d'eux. Cela n'augmente en rien la dépense. Le lapin, la poule, les œufs, viennent du produit de la basse-cour, l'oseille aura été cueillie dans le jardin, la fermière n'aura acheté que quatre livres de mouton.

La poule qui a contribué à bonifier le bouillon, et qui n'est point entrée dans le ragoût, servira à augmenter le plat fait avec un lapin, un peu de lard, des ognons et une salade de la saison. Avec une pareille quantité d'alimens, l'on peut nourrir dix personnes.

Il faut encore que la fermière varie les plats

à ses ouvriers; qu'elle leur donne quelquefois de la soupe maigre et des légumes ; et, si quelques-uns savent lire et qu'ils aient lu la fable, *Toujours pâté d'anguille* (1), qu'ils ne puissent pas la lui appliquer.

Les dimanches, la fermière doit faire servir un dîner plus recherché, quoique les ouvriers travaillent moins ; c'est alors considéré comme une récompense des travaux de la semaine. Ce dont un propriétaire à la campagne doit être convaincu, c'est qu'une attention pour les ouvriers tourne toujours à son profit, parce qu'ils veulent en mériter d'autres. Il ne faut pas se dissimuler que toutes les actions des hommes ont pour but leur intérêt personnel.

Il serait à désirer qu'une fermière ou propriétaire consacrât aux époques les plus remarquables de l'agriculture, des réjouissances qui signalassent ces époques, comme au printemps, au mois de juin, au mois d'août, de septembre, d'octobre et de novembre, pour fêter les différens travaux que ces époques commandent. Il est certain que les hommes (terme générique) égaient le travail qu'ils font ensemble, et les fêtes, annonçant les travaux auxquels ils vont se livrer, doubleraient leur courage et leur espérance.

« Tous les quatre ans on célèbre, dans le

---

(1) « Au bout d'un temps le nectar me deviendrait insipide, et je déserterais la table des dieux. »

(La Bruyère.)

pays de Vaud, une solennité rurale, dont l'origine se perd dans la nuit des temps. La tradition en fait honneur aux premiers vignerons de ce pays. C'est une fête agricole, comme l'étaient toutes celles des anciens peuples. C'est, si l'on veut, la fête de l'agriculture. Elle a lieu à Vevay, la seconde et la plus jolie ville de cette partie de la Suisse. — La marche s'ouvre par deux vignerons couronnés pour avoir le mieux travaillé leurs vignes. Ils sont suivis d'un jeune garçon représentant Bacchus. A la tête d'une troupe de faunes armés de *thyrses*, où des vendangeurs, des bacchantes jouent du tambour de basque, des satyres, ou bergers habillés de peaux, conduisent une victime aux cornes dorées, couverte de bandelettes et de guirlandes.

» Le vieux Silène, ou un vieillard à face de rubis, est ceint et couronné de pampres, et porte un broc sous le bras.

» Toute cette bande joyeuse se rend à la prairie la plus voisine, où un repas champêtre les attend, et les danses continuent jusqu'à la fin du jour. (*Extrait d'un vieux livre.*)

Quoique les Français passent pour être inventeurs et non imitateurs, ils devraient suivre l'exemple des habitans *du pays de Vaud*. Je désirerais que dans ces fêtes on apprît à vénérer les hommes qui ont perfectionné l'agriculture ; qu'on leur indiquât *Numa*, qui le premier apprit aux Romains à faire cuire les

grains et à les manger comme gruaux, et qu'il fût en vénération. Il faudrait aussi qu'ils sussent que celui qui inventa *les pilons*, fut surnommé *le pileur*, afin de perpétuer son nom en reconnaissance du service qu'il avait rendu. C'est ainsi que l'on donne de l'émulation, et que l'on enfante des prodiges.

Le récit de belles actions est toujours écouté, même par des ignorans, si vous le rendez intéressant par des principes d'économie et d'honnêteté.

Une maîtresse de maison rurale, qui suivrait cette maxime, serait adorée de ses serviteurs, et bientôt imitée par ceux qui voudraient fixer le bonheur dans leurs maisons.

La surveillance continuelle dans laquelle doit être la fermière, la portera à empêcher que l'on ne mette, l'hiver, dans la cave au vin, des légumes pour les conserver, et l'été pour les maintenir frais. Le chou et le poireau, gardés quelques jours auprès des tonneaux, répandent une odeur très-contraire au vin, et lui font prendre un goût aigre qu'il est presque impossible de lui ôter. Il faut aussi qu'elle ait la précaution, à mesure que les bouteilles sont vidées, de les faire rincer et mettre sur des planches trouées. Avec ces précautions, elle peut éviter des pertes, diminuer ses dépenses, et n'avoir aucune négligence à se reprocher.

Beaucoup de moyens ont été donnés pour

rendre au vin sa bonté ; beaucoup aussi n'ont pas réussi, et beaucoup encore étaient impraticables ; dans l'incertitude où ces moyens laissent le possesseur de vin, il vaut mieux *prévenir que guérir.* C'est pourquoi je conseille de ne point mettre de bois dans la même cave où est le vin, parce que, dans les temps humides, le bois répand une odeur qui lui est très-pernicieuse. — Il faut aussi préparer les bouchons lorsqu'on veut mettre le vin en bouteilles, et les tremper deux ou trois jours à l'avance, supprimer ceux qui auraient une mauvaise odeur, et qui seraient mous. Il faut que les bouteilles soient rincées et égouttées avec précaution. Si, dans la cave, il y a de la bière en vidange, il faut l'éloigner très-promptement, l'ôter, surtout dans le moment où la vigne travaille ; car il est prouvé que le vin en tonneau éprouve aussi l'influence de la saison ; il fermente, et il se forme des fleurs près du bondon ; c'est alors que l'odeur de la bière aigre lui est défavorable.

Les chantiers doivent être en bois de chêne bien sains. Il est des personnes qui prennent même la précaution de les faire peindre ; je crois qu'elles ont raison, le bois peint étant moins susceptible d'être attaqué de l'humidité ou de s'en imprégner.

Je vais indiquer un moyen d'ôter au vin le goût d'*acide*, qu'il prend quelquefois, et que les vignerons désignent en disant, *ce vin a du*

vert. Ce moyen a été accueilli par l'académie de Marseille. Il est très-facile ; le voici :

« Un moyen assuré d'enlever au vin ce » goût aigre, est de prendre des noix *sèches*, » de les mettre sur du charbon ardent con- » tenu dans un réchaud ; et, à mesure qu'elles » sont bien allumées, de les jeter dans le » tonneau, dans la proportion d'une noix par » chaque pot ; de bien boucher le tonneau, » et d'y laisser les noix au moins deux fois » vingt-quatre heures avant de le mettre en » bouteille, ou d'en tirer pour en boire. » Ce procédé n'avait point été accrédité d'abord ; mais il a été reconnu comme infaillible par un académicien de Marseille. Il est simple, peu coûteux, facile à exécuter, et c'est rendre service aux propriétaires que de le leur faire connaître.

La surveillance doit s'étendre sur tous les objets de l'intérieur de la ferme : l'économie de la cuisine, la conservation de toutes les provisions, la prévoyance de se munir dans chaque saison de ce qui peut procurer des jouissances sans augmenter la dépense ; voilà le devoir de la fermière ou propriétaire. En le remplissant, elle assurera la prospérité de ses enfans, elle sera imitée par ses voisins, qui la citeront comme un modèle à suivre.

CHAPITRE VIII.

Des Travaux d'Hiver. — De la Nourriture des Ouvriers. — Du Battage des Grains. — De la Conservation des Blés et Farines. — De la Destruction des Insectes qui leur sont nuisibles. — De la Destruction des Taupes. — De l'Éducation des Chiens de garde et des Chiens de Berger. — Du Retour du Printemps, et du Recommencement des Travaux. — De la Préférence à donner au Sarrasin sur l'Orge.

Une chose encore essentielle dans une maison rurale, c'est la manipulation du pain. Il ne faut pas laisser la fille qui est chargée de cétte opération, prendre à sa volonté de la farine. La mesure ne doit point varier : l'on doit savoir combien le four contient de boisseaux (et l'on ne doit jamais en cuire moins); à bien plus forte raison l'on ne doit jamais en cuire plus, puisque ce serait de la pâte perdue, pâte qui, lorsque le pain serait cuit, aurait beaucoup trop levé, pour être à son tour enfournée.

Il ne faut pas non plus que la pâte soit trop liquide, ni trop ferme : trop liquide, elle ne nourrirait pas assez les ouvriers, dont les esto-

macs ne s'accommoderaient pas de pâtes légères ; trop ferme, elle durcirait trop vite et ne serait pas agréable à manger. Il faut aussi avoir soin de visiter la *huche*, et calculer ce qu'il reste de pain, afin d'en faire d'autres, pour ne point donner de pain tendre aux ouvriers. *Jeune femme sans expérience, pain tendre, et bois vert, font d'une maison un désert*, proverbe qui doit être retenu par la fermière.

Il faut aussi avoir soin de faire faire des pains à soupe en quantité suffisante pour le monde que l'on a à nourrir ; on les laisse au four beaucoup plus long-temps que les autres, afin qu'ils s'aplatissent, se dessèchent, de manière qu'ils ne forment presque plus que de la croûte. Ce pain est très-économique pour les soupes, étant beaucoup plus cuit et contenant conséquemment beaucoup moins d'eau ; il ne *défait* point le bouillon ; de plus, il renfle considérablement; il en faut beaucoup moins, et il a infiniment de saveur.

Autant que cela est possible, il faut abjurer les usages qui quelquefois dégénèrent en abus. De ce nombre est celui de faire des *miches*, pour les charretiers et pour les bergers. Il faut ne pas introduire cet usage, si cela se peut. Ce superflu n'empêche pas les charretiers et bergers de manger du pain avec les autres ouvriers (qui doivent l'avoir à discrétion) ; et les *miches*, je le répète, sont super-

flues : *ce superflu doit être pour les indigens*. Les ouvriers nourris et payés ne sont point à plaindre.

Il ne faut point attendre, pour faire le pain, que la *huche* soit vide : outre qu'il n'est point économique de donner du pain tendre aux ouvriers, il en peut résulter pour eux des indigestions dangereuses, en ce qu'ils le mangeraient avec avidité.

Dans cette saison, il faut aussi une grande surveillance pour conserver les grains ; plusieurs insectes attaquent le blé. — Il est démontré aujourd'hui que les grains se conservent beaucoup mieux en tas que dans les gerbes amoncelées dans les granges. S'il a été apporté des champs des souris et des mulots dans les gerbes, ils les ont bientôt ravagés. D'après cette expérience, le fermier ou propriétaire doit, au plus tard, dans les commencemens de décembre, faire battre ses blés. Les travaux des champs étant entièrement terminés, les ouvriers lui sauront gré de ce qu'il les fait travailler.

Lorsque les grains sont battus et vannés, il faut les remuer souvent, pour les garantir d'un insecte nommé *papillon de blé* : ce remuage réitéré écrase ce papillon, qui est d'une nature très-frêle.

Il est un autre ennemi beaucoup plus difficile à détruire, c'est le *charançon*. Pendant

assez long-temps l'on a mis dans les greniers à blé du foin bien sec qui avait été fané sans pluie, pour que l'odeur du foin chassât les *charançons*. D'autres personnes ont conseillé d'y mettre du fenouil en botte.

Ces moyens peuvent être bons; cependant l'on trouve très-souvent des charançons dans les bottes de foin, ce qui doit faire croire que cet insecte ne craint point ce fourrage. Je conseillerai un autre moyen dont j'ai souvent fait l'expérience. La première que je fis, consistait à mettre dans la chambre (ou grenier) qui devait recevoir le blé, de gros paquets de sauge, de la fermer hermétiquement et de les brûler.

La chambre bien parfumée, j'y fis serrer le grain, et ne la fis pas ouvrir pendant quelques jours. Je m'étais convaincue, l'année d'auparavant, qu'avec des paquets de sauge attachés aux murs, mon blé avait été respecté par ces insectes destructeurs. Tout le temps que j'ai fait valoir, je n'ai point employé d'autres moyens, et je n'ai plus revu de charençons.

Ces précautions prises, l'on peut être sans inquiétude. Il est nécessaire que le grain soit frappé de l'air; pour lui en donner, il faut avoir le soin de mettre aux fenêtres des claies d'osier, assez serrées pour que les oiseaux n'y entrent point et que l'air circule librement.

Il est encore (contre le blé) des ennemis bien dangereux et très-difficiles à détruire :

ce sont les *souris* et les *mulots*. L'on peut, me dira-t-on, laisser des ouvertures pour donner passage aux chats. Oui; mais il n'y a point de remède sans quelques inconvéniens, et le remède d'introduire les chats a aussi le sien, en ce que ces animaux, lorsqu'ils ont pris et mangé quelques mulots ou souris, font leurs ordures dans les tas de blé, et l'humidité que cela y introduit peut en gâter une grande partie.

Pour satisfaire les mulots et les souris, qui sont très-friands de farine, il faut entourer les tas de blé de pots de terre vernis un peu profonds, dont l'entrée ne soit pas trop grande, et dont le ventre soit un peu évasé; puis l'on met de la farine au fond, avec des noix et des marrons épluchés. Les souris et mulots s'y précipitent pour manger la farine, et le vernis du pot s'opposant à ce qu'ils puissent y imprimer leurs griffes, il leur est impossible d'en sortir, et l'on a la facilité de les prendre.

Il faut avoir soin que la farine (dont on doit toujours avoir à l'avance pour que le pain soit plus savoureux) soit mise dans un *farinier* de bois de chêne et dans un endroit bien sec. Il faut aussi avoir le soin de ne l'y mettre qu'après l'avoir laissée quelques jours dans les sacs, afin qu'elle soit bien séchée.

Il est prudent d'avoir deux fariniers, et en voici la raison : le peu de farine qui reste au fond *se grumèle* et il est très-difficile de la bien

délayer, pour ne pas dire impossible; alors il se trouve dans le pain des petites boules que l'on ne peut mâcher et qui le rendent très-désagréable. Avec deux fariniers, l'on évite cet inconvénient. Lorsqu'il y en a un de vide, l'on attend qu'il soit parfaitement sec; on le nettoie bien, l'on gratte la farine qui aurait pu s'y attacher, et cela n'est pas perdu; cette farine fait une excellente pâtée pour les volailles que l'on engraisse. Il est donc nécessaire d'avoir deux fariniers, premièrement pour la salubrité du pain, et secondement pour engraisser les volailles, à qui il est important de donner de la farine pour les rendre plus grasses et pour que leur chair soit plus blanche. C'est ainsi que sont nourries les *poulardes du Mans*, très-recherchées par les gourmets.

Il est un autre ennemi des blés et des farines, que les naturalistes ont fait connaître sous le nom de *blatta molendinaria*. Cet insecte ne respecte pas même le pain; il attaque tout, et parvient à se faire un passage à travers les cuirs.

Pour le détruire, l'on prend de la racine de *nénuphar*, que l'on lessive bien, sans la relaver, et on la trempe pendant quelque temps dans du lait; l'insecte se jette dessus, la mange avidement et meurt.

Tous mes conseils, pour la destruction des insectes nuisibles, sont dans l'intérêt du cul-



tivateur; il aurait tort de les négliger, comme il aurait encore tort de ne pas suivre les préceptes que je vais lui donner, pour l'éducation et la conservation des chiens de berger et des chiens de garde.

L'éducation des chiens commence lorsque leur mère les allaite; ils sont à cette époque, comme tout ce qui respire, des machines; c'est conséquemment de leur mère qu'il faut s'occuper; on la doit bien soigner, pour que ses petits profitent. Il est impossible de laisser aux mères tous les chiens qu'elles portent, parce que telle réputation de bonté qu'ait une chienne de garde, l'on serait très-embarrassé pour s'en défaire.

Si l'on veut que les chiens soient forts et vigoureux, il faut d'abord que la mère soit bien nourrie; ensuite il faut exercer, aussitôt qu'ils commencent à courir, soit les chiens de garde, soit les chiens de berger; pour ceux-ci, il faut les mener de bonne heure aux champs avec le troupeau. Ils suivent leurs camarades, qui déjà habitués à garder les troupeaux, les instruiront beaucoup mieux et beaucoup plus tôt, que le berger le plus expérimenté.

L'on ne peut nier que les chiens ont un instinct qui les guide quelquefois mieux que ne nous conduit notre raison. Ils ont entre eux une manière de s'entendre qui engage leurs petits à suivre l'exemple qu'ils leur

donnent, et l'exemple est utile à tous les êtres qui ont besoin d'apprendre.

Il faut bien se garder de battre le jeune chien, qui, emporté par la fougue de l'âge, courra sans réflexion, ce qui, j'en conviens, peut effaroucher les moutons; au lieu de le battre, appelez auprès de vous les chiens dressés; le jeune les suivra, et sans le *battre* vous lui mettrez une corde au cou et l'attacherez près de vous. « La liberté, ce bien pré-
» cieux de la nature que vous lui ravissez pour
» un moment, suffira pour le corriger, et
» lorsqu'il sera prêt à s'emporter, il obéira à
» la voix de son maître, dans la crainte d'un
» nouveau châtiment, et en moins d'un été,
» il sera dressé. »

L'on doit élever aussi les chiens de basse-cour, sans les battre.

Pour les exercer et les éduquer, il faut, le soir, mettre des objets étrangers devant eux, vous les agacez dessus; s'ils reculent et s'enfuient, vous les grondez et les enchaînez, mais vous ne les *laissez enchaînés* que le temps nécessaire pour les corriger.

Il faut se garder de tenir à la chaîne les chiens qui veillent à votre conservation. C'est un moyen que l'on croit bon, et l'on se trompe : d'abord, parce qu'il est prouvé qu'un chien ne dort jamais à la chaîne. D'après cela, comme le sommeil lui est aussi nécessaire qu'aux autres animaux, il s'y livre aussitôt

qu'il est libre, et le gardien et le maître étant ensevelis dans un profond sommeil, les malfaiteurs sont à leur aise.

Il faut que la nourriture de l'être qui est le gardien de vos propriétés, soit saine, propre et nourrissante. Il faut bien se garder de lui donner de la viande, ni du pain de *creton;* il doit avoir, deux fois par jour, une soupe faite avec de la graisse et les fonds du pot au feu.

Une soupe où l'on ne mettra qu'une livre de pain, profitera mieux àl'animal, que si vous lui en donniez trois livres de sec.

Je ne connais point de moyen infaillible pour guérir les chiens de la maladie qui les attaque à l'âge de neuf à dix mois, quelque fois plus tôt, quelquefois plus tard. Il vaut mieux *prévenir le mal que de le guérir.* eh bien! pour prévenir cette maladie, il faut, avant la pousse des dents, leur donner pour toute boisson, de l'eau, dans laquelle on a fait infuser de la chicorée sauvage, et pour en corriger l'amertume, y ajouter quelques racines de réglisse; puis de la soupe au lait avec du sel, et le petit lait qui égoutte des fromages.

Les loges, où couchent les chiens de garde, doivent être souvent nettoyées, et la paille souvent changée. Sans cette attention, les puces les attaquent et les tourmentent horriblement. Si, malgré ces précautions, ils en étaient

tourmentés, vous les laveriez avec de l'eau de lessive.

Ils sont exposés, pendant les chaleurs de l'été, à être piqués par un insecte, qu'on nomme vulgairement le *tiquet*. Lorsqu'ils se grattent avec continuité, c'est qu'ils sont attaqués par cet insecte; alors il faut les visiter souvent pour le leur ôter, sans quoi cet insecte s'incruste dans leur peau, leur occasione des cuissons, et leur donne des boutons, qui quelquefois dégénèrent en gale.

Le chien est un animal si précieux, si aimant, si bon, que c'est pour ainsi dire un devoir que l'on remplit en lui donnant des soins.

Le maître doit réfléchir que c'est lui qui est l'obligé, et que, tel bien qu'il lui fasse, il ne paiera jamais les services que ce bon animal lui rend.

Le chien est l'ami le plus fidèle de l'homme, l'homme doit donc en prendre le plus grand soin.

Beaucoup d'indifférens pensent que l'éducation et la nourriture des chiens de garde sont des choses de peu d'importance; ils se trompent fort : un chien de basse-cour protége les propriétés de son maître. La vie même de celui-ci ne serait quelquefois point en sûreté si son chien ne l'avertissait des tentatives des hommes pervers.

Pendant plus de vingt ans, j'ai eu successi-

vement des chiens de basse-cour ; ils ont toujours été bien soignés, n'ont jamais été enchaînés, et deux fois ils m'ont sauvé la vie.

A l'époque de cette saison (février), l'on doit s'occuper, si la neige ne couvre point la terre, de faire visiter les taupinières, et de mettre dans chacune cinq à six noix bouillies dans de la lessive; les taupes les mangent et meurent. Ce moyen a été éprouvé par beaucoup de cultivateurs, qui assurent qu'il leur a réussi.

Dans la crainte que les taupes n'aient point mangé les noix, vous recommencerez à la fin du mois.

Ce mois passé, la campagne reprend et elle donne un air de vie qui porte l'espoir dans l'âme; et le cultivateur, en apercevant l'astre lumineux qui doit féconder ses champs, peut dire :

« Soleil, marche et poursuis ta carrière ordonnée;
» Nous te verrons dans peu recommencer ton cours,
» Et ramener encor la joie et les beaux jours. »

(Saint-Lambert, poëme des *Saisons*.)

C'est dans ce mois que l'on peut remarquer un progrès déjà sensible à la végétation, et une gradation admirable. La sève (1) reprend son cours dans tous les végétaux.

---

(1) Le mouvement de la *sève* se fait-il dans les plantes comme celui du sang dans les animaux ?

Les travaux de la campagne recommencent. Les prairies reverdissent peu à peu et quittent la teinte sombre et rembrunie que l'hiver leur avait imprimée. Déjà à la campagne les hommes et les animaux reprennent une nouvelle vie.

C'est à cette époque qu'il faut faire donner les labours aux terres qui pourront recevoir de l'avoine et de l'orge; et ce qu'il faut surtout pratiquer, c'est de labourer serré et de semer clair.

J'observe aux cultivateurs, relativement à l'orge, que ce grain exige un terrain presque

---

C'est ce dont tous les physiciens naturalistes ne conviennent point. Tous reconnaissent le mouvement de la sève; tous s'accordent à la regarder comme le moyen employé par la nature pour l'entretien de la vie végétale; tous disent que la sève monte des racines aux dernières extrémités des rameaux, et qu'elle descend de ces extrémités aux racines; mais ils ne s'accordent pas à regarder ce mouvement comme une véritable circulation, semblable à celle du sang qui part du cœur et est poussé jusqu'aux extrémités des membres, puis de là ramené par d'autres canaux jusqu'au cœur.

Ce qu'ont appris les découvertes faites dans l'économie végétale, c'est que les plantes prennent la majeure partie de leur nourriture par les feuilles et les rameaux, et l'autre partie par les racines; c'est que la sève qui descend est plus abondante que celle qui monte, qu'elle a aussi des qualités différentes.

En examinant les plantes, on est émerveillé de leur structure et de leur organisation. Ce qu'on

aussi bon que le blé. C'est donc une raison pour en semer beaucoup moins et semer à sa place du sarrasin, qui le remplace avantageusement, et qui, pour son grain, est préférable lorsqu'on engraisse les porcs et les volailles. —Je le répète, le sarrasin est préférable à l'orge, et cela est reconnu par ceux qui calculent les résultats de leurs travaux, qui font couver de *bonne heure* les poules, les dindes, les canes, afin d'avoir deux couvées par an; ceux-là ne leur donnent, pour les échauffer et provoquer la ponte, que du sarrasin et du chènevis à manger.

---

peut dire, c'est qu'il y a dans toutes, même dans le plus petit brin d'herbe comme dans les plus petites parties de chaque plante, de la grâce et de l'élégance. Quel mécanisme étonnant! L'on y découvre des vases ou des moules différens dont la nature se sert pour préparer la sève et la rendre propre à former les diverses parties dont elles sont composées; il y en a pour former l'écorce, le bois, les épines, les poils ou le duvet, la moelle, le coton, les fleurs et les graines. L'esprit le plus actif et le plus curieux trouvera toujours de quoi se satisfaire dans l'étude des plantes ou des végétaux. S'il ne peut pas connaître tout le mécanisme de la circulation de la sève, il peut savoir comment s'opère l'élaboration de ce suc. En pénétrant dans le laboratoire de la nature, il voit l'emploi qu'elle fait des racines, du chevelu, des fibres, du bois, des feuilles, des fleurs et des graines. En secondant la nature dans la reproduction et l'entretien des végétaux, il pourra rendre les plus importans services à l'agriculture, et par conséquent à l'humanité.

L'intérêt du fermier ou propriétaire lui commande de suivre tous ces préceptes, qui sont ceux de l'expérience.

D'après ces travaux multipliés, ils doivent être convaincus que le temps suffit à peine à la campagne, et que jamais l'ennui, enfant de la paresse, ne viendra l'habiter.

Nos pères étaient plus sages que nous; ils cultivaient eux-mêmes leurs héritages et les laissaient intacts à leurs enfans.

Il paraît cependant qu'à mesure que les mœurs se sont relâchées, l'asile de la campagne a perdu de ses charmes. L'on en peut juger par les reproches que Columelle adressait aux Romains ses compatriotes.

« Je ne pense pas, leur disait-il, qu'on doive » attribuer les disettes qu'on éprouve à l'intempérie de l'air, mais plutôt à notre faute. » Nous avons abandonné les soins de nos » terres (comme si elles étaient à notre égard » coupables de quelque grand crime) à des esclaves. L'on a des mercenaires, tandis que » nos ancêtres se glorifiaient de les faire valoir » par eux-mêmes. Rien n'est égal à ma surprise » quand je considère d'un côté que ceux qui » veulent apprendre à bien parler choisissent » un orateur dont l'éloquence puisse leur » servir de modèle; ceux qui désirent s'appliquer à la danse, à la musique et à tous » les arts frivoles, choisissent avidement les

» meilleurs maîtres pour faire des progrès » rapides ; et de l'autre côté, que l'art le plus » nécessaire à la vie, et qui tient le plus près » à la sagesse, n'a ni disciples qui l'appren» nent, ni maîtres qui l'enseignent.

» . . . . Actuellement, nous dédaignons » de cultiver nos terres par nous-mêmes, et » nous regardons comme fort peu important » d'avoir un métayer très-instruit. Nous met» tons à la tête de nos travaux un homme » qui n'a aucune notion essentielle pour » l'administration, enfin un homme *à routine*; » ce qui fait que dans ce même *Latium* et » dans cette même terre de Saturne, où » les dieux avaient pris la peine d'en» seigner eux-mêmes l'agriculture à leurs » enfans, nous sommes réduits aujourd'hui, » pour ne pas mourir de faim, à traiter avec » des commissionnaires qui nous apportent du » blé des provinces situées au-delà des mers. » . . . . Suivant l'opinion presque généralement » reçue, l'agriculture est un métier vil et de » nature à n'avoir besoin d'aucun enseigne» ment pour être appris. Quant à moi, lors» que j'examine cet art dans le grand, lors» que je l'envisage formant un corps d'étude » d'une très-vaste étendue ; et ensuite, lors» que je descends dans toutes les parties qui » composent sa totalité, je crains de voir la » fin de mes jours avant d'en avoir pu acqué» rir la connaissance entière. »

Je tiens à honneur de penser comme Columelle.

Une chose encore qui afflige les amis des champs, c'est de voir dans la saison (où les travaux se multiplient) des enfans même déjà un peu grands demander l'aumône. Cela les entretient dans la fainéantise et leur donne des sentimens qui dégradent l'homme; et plus tard, ils grossissent le nombre des vagabonds qui désolent les campagnes : ils n'ont plus qu'un pas à faire pour devenir criminels.

Habitans des campagnes, vous pouvez prévenir ces maux, en leur refusant l'aumône, et en leur offrant un travail proportionné à leurs forces, et qui augmenterait progressivement avec leur croissance. Un homme inactif est bien plus près de commettre une faute que celui qui, sans cesse occupé, se repose en changeant de travaux.

Les amis des hommes voient avec une sorte de satisfaction les propriétaires de capitaux réaliser en acquisitions de terres les fonds qu'ils faisaient valoir sur la place.

Il est à souhaiter qu'on se persuade que ce n'est pas la masse d'argent qui circule dans une nation qui fait sa force; mais que c'est plutôt une agriculture éclairée, parce qu'elle donne la vie au commerce, et qu'elle soutient toutes les autres classes de l'état. Il est reconnu que l'intérêt de l'argent indique la mesure exacte de la prospérité des nations; il est encore re-

connu que, lorsque cet intérêt baisse, cela tourne au profit de l'agriculture et des manufactures.

Pour que les manufactures prospèrent, il faut porter entièrement ses vues du côté de l'agriculture.

La France peut, à la rigueur, se passer de toutes les autres puissances; il n'y a que pour l'étendue de son commerce qu'elle a besoin de communiquer avec elles.

Cultivateurs et propriétaires, montrez l'exemple dans votre canton; ne laissez pas un morceau de terre inculte; renoncez à la ruineuse habitude des jachères; employez à les fructifier des bras condamnés à l'inaction : ce ne seront point des dépenses perdues. Vous recueillerez au centuple l'intérêt des fonds que vous aurez mis en avant, et vous aurez de plus le bonheur d'avoir arraché à la misère et à l'opprobre des hommes qui vous béniront à jamais.

CHAPITRE IX.

Du Chaulage du Blé.

Je vais donner, dans les chapitres suivans, les différens procédés que j'ai annoncé que je rapporterais à la fin de l'ouvrage.

Il est d'usage de *chauler* le blé : depuis longtemps on emploie la chaux pour cette opération, qui en a même pris le nom.

Pour chauler avec la chaux, il faut avoir un tact si parfait, qu'il est presque impossible de réussir ; et, si quelquefois on atteint le but, on le doit au hasard. En admettant que l'on réussisse, il est, je l'affirme, impossible de parer aux inconvéniens qui résultent de cette préparation, comme celui, par exemple, d'être forcé d'enfouir le blé qui reste, parce qu'on ne peut s'en servir, même pour en nourrir les volailles, qui périraient presque au même instant.

Un autre inconvénient non moins nuisible, c'est que, si le fermier n'a point assez préparé de blé pour ses semences, il se trouve forcé d'en emprunter à ses voisins, qui souvent n'en sont point fournis, attendu la né-

cessité de perdre le *trop*. Il est alors obligé de laisser cette terre, prête à recevoir la semence, dans une inaction totale jusques au temps où l'on sème le blé de mars.

Il faut, je le répète, un tact si parfait pour la préparation avec la chaux, qu'on n'est pas toujours sûr du succès. Si elle est trop chaude, elle *resserre le germe*, et le brûle quelquefois ; si elle est trop froide, elle ne fait qu'envelopper le grain et retarder sa germination. Le but d'un fermier, ou propriétaire, est que son blé soit bientôt germé, parce qu'alors il est à l'abri des insectes qui frustrent quelquefois l'espoir du cultivateur.

Le moyen que je vais indiquer pare à tous ces inconvéniens : il gonfle le blé et avance sa germination de plus de quinze jours ; ce qui est un avantage précieux, surtout lorsque les saisons ne sont point propres aux semences, ce qui contraint quelquefois le cultivateur de les retarder.

Pour donner une idée précise de mon procédé, je vais rendre compte de ce qui m'est arrivé dans le temps de la disette qui a pesé sur toute la France.

Je m'étais déterminée à cultiver quelques arpens de terre : n'ayant pas le grain nécessaire, je fus obligée d'avoir recours à une ré quisition : tous mes voisins avaient semé leurs blés, et moi je ne pus le faire qu'à la fin de

brumaire, qui répond au 15 novembre. Avec mon procédé, mes blés couvrirent la terre aussitôt que ceux de mes voisins, et ma récolte fut très-bonne.

Lorsque les gelées ou les débordemens vous forcent à retarder au printemps les semences des blés de mars et même des orges, vous avez recours à ce moyen, et vous avancez dans cette saison, la germination de plus de trois semaines. Il m'est arrivé de semer de l'orge *le quatre mai*, et de récolter d'aussi beaux grains et d'aussi bons que ceux qui l'avaient été dans les commencemens du mois de mars.

Voici mon moyen : vous prenez pour neuf boisseaux de blé, ancienne mesure, deux boisseaux de cendre et trois livres de sel : vous faites bouillir le tout. Lorsque cette eau a pris une consistance de lessive, vous la laissez tiédir, ensuite vous faites un trou dans la masse de blé (que vous avez soin de mettre sur le carreau ou sur un plancher uni) ; avec une pelle de bois, vous remuez votre grain, jusqu'à ce qu'il soit bien imprégné d'eau, puis vous le remettez en tas.

Le lendemain il est gonflé, et le germe est prêt à sortir. Un avantage de cette préparation, c'est que vous pouvez semer dans les grands vents, parce que la pesanteur que votre blé à acquise, l'empêche d'être emporté ; que la semence est égale, et que le semeur n'est point incommodé de la poussière.

En *chaulant* de cette manière, l'on prévient des accidens qui deviennent quelquefois très-dangereux pour les hommes et pour les chevaux : le semeur est quelquefois obligé (par l'impétuosité du vent) de cesser les semences, parce que la poussière de la chaux entre dans ses yeux et dans sa bouche, le fait beaucoup souffrir, et qu'il en résulte même quelquefois des toux opiniâtres. Les chevaux en sont aussi très-incommodés : cette poussière entre dans leurs narines et leurs yeux ; cela leur occasionne des fluxions qui peuvent devenir préjudiciables à la vue, et des toux qui les rendent poussifs.

Si, après les semences, il vous reste du blé, vous le lavez, ainsi qu'on le fait pour le blé noirci par les brouillards, et que l'on nomme dans les marchés *blé noir;* vous le mettez au four pour le sécher, vous le vannez et l'envoyez au moulin ; il produit d'aussi belle farine et n'a rien perdu de sa qualité.

Un des avantages qui résultent encore de cette manière, c'est que l'on emploie communément dix à onze boisseaux de semences au moins, par arpent, et qu'avec cette préparation l'on n'en a besoin que de *neuf*, le blé drageonnant facilement.

Un fermier doit toujours chercher l'avantage de ses ouvriers, qui, à leur tour, lui prouveront leur reconnaissance en étant actifs dans leurs travaux, et ils lui sauront gré de

l'attention qu'il prendra pour leur éviter les accidens qui résultent malheureusement trop souvent de l'emploi de la chaux. La conservation de ses chevaux le lui commande aussi.

CHAPITRE X.

Moyen de nourrir et de faire travailler les Abeilles pendant les plus grands froids et de les préserver des Dangers de l'Hiver. — De la Clarification du Miel.

« Deux fois d'un miel doré ses rayons sont remplis. »
DELILLE, *Géorgiques.*

Le moyen que je donne est ancien, et n'est pas un rêve philanthropique, c'est l'expérience de nombre d'années. En 1788, la société d'agriculture de Paris me fit l'honneur de l'accueillir.

Depuis ce temps, tous ceux à qui je l'ai indiqué s'en sont parfaitement bien trouvés. Je le transcris en entier, et tel que je l'offris à la société d'agriculture.

« L'on connaît les mœurs des abeilles, l'on connaît encore mieux les avantages qu'elles procurent; pourquoi donc ne sont-elles pas plus cultivées en France? et pourquoi ne le sont-elles pas par les habitans d'une campagne qui, n'ayant que des terrains ingrats, sont enlacés dans une misère inextricable? il est

impossible qu'ils ne soient pas convaincus des profits qu'ils retireraient des mouches bien soignées, bien nourries ; pourquoi donc n'en élèvent-ils pas? Il n'en faut pas douter, ils sont rebutés de ce travail par le danger de perdre leurs abeilles pendant les longs hivers, ou de perdre la meilleure partie des fruits de ces abeilles, qui sont forcées de se nourrir de leur miel, à défaut des plantes et des fleurs que les froids ont dévorées.

» Parer à ces accidens, c'est servir les malheureux.

» Si je fais travailler les abeilles dans les grands froids, c'est que je les aurai garanties des rigueurs de la saison, c'est que je les aurai nourries. Travailler, c'est vivre pour ces précieux insectes.

» La difficulté n'est donc que de les garantir, et de les faire vivre sans qu'elles se nourrissent de leur miel.

» Il faut faire sceller dans le mur qui les abrite du nord, des perches assez longues pour recevoir des paillassons, qui formeront une espèce d'auvent d'environ deux pieds et demi excédant le rucher.

» Ces paillassons seront en pente pour l'écoulement des eaux : dans les grandes pluies, on peut les couvrir de toile cirée qui empêchera l'humidité de pénétrer.

» Si l'hiver était aussi rigoureux que ceux que l'on a éprouvés en 1788 et 1794, l'on fe-

rait descendre une espèce de *rideau-paillasson*, presqu'aussi bas que les ruches, pour couper le froid qui est beaucoup plus fort en tombant perpendiculairement.

» Ce procédé les met en toute sûreté contre le froid. J'ai pour moi une longue expérience, surtout des années 1784 et 1785.

» Quoique les abeilles soient garanties du froid autant que possible, elles n'en périraient pas moins si l'hiver était long, ainsi qu'il arrive souvent dans nos climats. Je me suis convaincue que ce n'était pas la rigueur de la saison, mais le défaut de nourriture qui les faisait périr.—Voici pour leur agrément et pour leur nourriture :

» L'on plante, sous l'auvent de paillassons, du thym, de la lavande, de la petite sauge, de l'hysope, toutes plantes vivaces, dont la verdure éternelle plaît aux abeilles, et qu'elles vont *butiner* avec d'autant plus de joie que ces plantes ne sont point couvertes de neige.

» Mais ces choses, pour être vertes, ne sont pas nutritives : il faut des choses plus succulentes. Vous avez soin, pendant l'été, de ramasser tous les fruits tombés : poires, pommes, prunes, figues, raisins, côtes de melons, même des carottes et des betteraves, enfin tous les fruits et plantes qui portent un sucre avec eux. Vous faites bouillir le tout dans de la lie de vin, et vous en composez un raisiné

dont les abeilles sont très-friandes. Il faut, pour un hiver, autant de pots de huit livres que vous avez de ruches. (La prudence commande d'en faire davantage pour le cas de la continuité des frimas.) L'on met, deux fois par jour, à l'ouverture de la ruche, de ce raisiné : toutes les mouches viennent s'en repaître. Elles ne mangent plus leur miel; elles l'augmentent au contraire : leur cire moins desséchée est plus belle, étant toujours humectée par le miel; le *tiquet*, espèce d'insecte qui la détruit et contribue beaucoup aussi à la destruction des mouches, ne s'y introduit point; l'abeille travaille toujours et est dans le cas de chasser ses jetons un mois plus tôt : ce qui est un grand avantage.

» Il est aussi très-important, vers le mois de février, de semer un carré de sarrasin le plus près possible du rucher; les abeilles en sont très-avides. Ce ne sera point dans l'espoir d'en récolter le grain, mais afin d'offrir une fleur sucrée et abondante aux abeilles, avant que celles des prairies leur fournissent les materiaux de leur travail et de leur nourriture.

» Par ces procédés l'on augmente la récolte du miel et de la cire. — Le miel prolonge la vie, est utile aux vieillards. Les disciples de Pythagore conservaient leur santé en prenant du miel pour toute nourriture. Le mont Himette était consacré aux abeilles;

les Athéniens avaient une sorte de respect pour ces précieux insectes.

» Si les abeilles étaient plus soignées en France et en plus grande quantité, nous cesserions d'être tributaires de l'étranger pour l'acquisition de la cire, qui est un objet de plus de trente millions par an.

» M. Broussonnet, ancien secrétaire perpétuel de la Société d'agriculture de Paris, proposa à cette Société d'adresser une demande au gouvernement, afin d'obtenir la non-saisie des ruches pour le paiement de la taille.

» Le produit des abeilles n'est point illusoire; l'on peut en avoir sans risquer sa mise de fonds. Ne rendissent-elles que des *jetons*, dès la première année, vos avances seraient rentrées. Le bénéfice double donc si vous savez profiter des jetons, de la cire et du miel, et surtout si vous ne faites pas mourir vos mouches, pour récolter leur travail.

» Je me suis convaincue que l'on pouvait extirper la misère par la culture de ces précieux insectes.

» Le propriétaire d'un rucher, qui aura la précaution de le mettre à l'abri du nord, ainsi que je viens de l'indiquer, pourra jouir d'un double avantage : il pourra planter des pêchers, des abricotiers surmontés d'un cordon de raisins chasselas. Ses ruches étant à deux ou trois pieds de distance de l'espalier, elles ne le gênent en aucune manière, et les

paillassons, dont on se sert pour garantir les abeilles du froid, garantissent aussi l'espalier de la gelée.

Derrière les ruches, on doit avoir, au pied de l'espalier, une bordure de persil : souvent l'hiver il est fort rare, et une pincée de persil se paie quelquefois le triple et le quadruple de sa valeur réelle.

» Le persil est si nécessaire dans une maison rurale, qu'on ne saurait trop multiplier les moyens de s'en procurer Il est utile pour les animaux domestiques et pour ceux de la basse-cour. Qu'une *lice* ou chienne ait mis bas, si ses petits viennent à mourir, avec du persil vous l'empêchez de périr des suites de son lait. Dans une maison des champs, un chien de basse-cour est de la plus grande nécessité.

» Une vache a-t-elle le pis *engrumelé*, vous le frottez avec du saindoux dans lequel vous aurez fait bouillir du persil. Les premiers dindonneaux naissent à la fin de février ; il est même de l'intérêt de la fermière d'accélérer le plus possible la ponte de ses poules d'Inde, parce que ce sont toujours les premiers qui sont recherchés ; si elle n'a pas de persil pour leur composer leur nourriture, tous ses dindonneaux périront, et à la fin de février, surtout si l'hiver a été rigoureux, le persil sort à peine de terre. »

Ainsi la conservation même des abeilles

procure des moyens de garantir les bestiaux sans augmenter les dépenses.

Il est très-aisé et peu coûteux d'ôter au miel le goût de cire et de mouche qui le rend désagréable.

La manière de clarifier le miel que M. *Lowitz* indique peut être bonne, mais demande une combinaison de poids et de préparatifs que l'ouvrier n'a ni le temps ni la patience d'entreprendre ; il lui faut des moyens simples et faciles : il ne faut pas que la préparation lui cause assez d'embarras pour le dégoûter de l'entreprise et le priver du bien-être qu'il en retirerait.

Voici le moyen que j'indique.

Prenons un poids facile et commode pour tout le monde, une livre par exemple : celui qui en voudra ou pourra clarifier davantage, saura faire le calcul du plus ou du moins de liquide à employer. Pour une livre de miel, vous mettez une chopine d'eau; il faudra clarifier à petit feu, afin que toute la partie aqueuse se détache peu à peu de la partie sucrée. A mesure qu'il bouillira, vous aurez le soin de l'écumer, et s'il bouillait trop fort, vous y jeteriez la valeur d'une cuillerée d'eau, de temps en temps, évitant surtout d'en mettre trop souvent. Quand il sera tout-à-fait écumé, vous aurez un charbon bien rouge; vous le jetterez dans votre miel, en y ajoutant une mie de pain bien grillée, plutôt brûlée que

pas assez rôtie; vous laisserez le charbon et la mie de pain brûlée l'espace de quatre à cinq minutes, et vous les retirerez avec une écumoire, évitant d'y laisser la moindre parcelle de charbon ou de pain. Vous laisserez encore bouillir votre miel jusqu'à ce qu'il tienne aux doigts.

Ceux qui voudront un degré de perfection de plus, le filtreront à travers un papier gris, avant qu'il ait acquis sa dernière cuisson, et le remettront ensuite sur le feu; il faut surtout éviter de le filtrer avec une chaussé de laine, parce que l'on en perdrait trop. On prend du papier gris qui n'ait aucune odeur.

L'on ne sait pas assez apprécier les avantages du miel : je ne puis trop le dire, il est bon pour les enfans, prolonge la vie des vieillards, et peut servir même seul à la nourriture. »

CHAPITRE XI.

Du Blanchîment des Laines.

Le blanchîment des laines est un objet de la plus grande importance. Il faut donc que les cultivateurs s'occupent essentiellement de cette branche d'industrie et de commerce, qui doit augmenter leurs bénéfices, la laine grasse se vendant beaucoup moins cher que celle qui est lavée. Peut-être les propriétaires de troupeaux ne se sont-ils pas occupés de cette chose essentielle, parce qu'ils ne savaient pas la manière d'y réussir : je vais la leur indiquer.

Qui de nous n'est pas convaincu que la prospérité du commerce anglais lui a été assurée par le soin que les propriétaires prennent de leurs moutons, et par l'attention qu'ils ont de séparer les laines en trois parts, afin que les parties moins belles aient encore une valeur qui à elle seule défraye des dépenses?

Je tiens d'un Anglais naturalisé en France, qu'ils font usage de la plante que je vais faire connaître pour le blanchîment des laines.

Les anciens connaissaient peu l'usage de la soie ; ils ne se servaient que de laines pour leurs vêtemens ; mais ces laines étaient d'une finesse et d'une blancheur qui leur donnaient une très-grande valeur.

Afin de parvenir à leur donner le moelleux qui facilite la filature, et cette blancheur qui fixe la vue, il faut se servir d'une plante que Pline (1) a fait connaître sous le nom de *radicula*, petite racine (herbe au foulon). L'expérience a démontré que cette plante donne aux laines les qualités que les fabricans recherchent, qui sont, je le répète, le moelleux et la blancheur.

Tous les terrains sont propres à sa culture, Ordinairement on la sème, et les cultivateurs prévoyans ne doivent point négliger sa culture : elle croît facilement dans les terres pierreuses.

Plusieurs auteurs, entr'autres *Dioscoride*, assurent que cette plante est la même que la *saponaire*. *Hardouin* dit que c'est celle que l'on connaît sous la dénomination d'herbe aux *foulons*. Cette dénomination la fera mieux connaître des habitans de la campagne.

La laine, ainsi qu'on le sait, est enduite d'une espèce de graisse que l'on nomme *suint*; cette graisse ou suint la garantit des vers ou

(1) Pline, livre 24, section 58.

petite *teigne*. Il est très-nécessaire de les laisser grasses jusqu'au temps où l'on veut les vendre (1), si l'on n'a pas le bon esprit de prendre un peu plus de peine pour obtenir des bénéfices certains.

La saponaire ou *herbe au foulon*, ou savonnière, croît près des rivières, des étangs, dans les bois. Ses racines sont longues, rougeâtres et rampantes. Cette plante est vivace : elle perd ses feuilles à l'automne, et ne laisse qu'une tige qui se soutient difficilement. Ses feuilles ont la même forme que celles du plantain, excepté qu'elles sont beaucoup plus petites. Ses fleurs sont à la sommité de la tige; elles varient dans leur couleur. La saponaire à *fleurs pourpres* est préférée aux blanches et à celles d'un rouge pâle; celle à fleurs pourpres contient plus de parties savonneuses.

Cette plante se cultive aussi dans les jardins, mais elle est nuisible aux plantes qui l'avoisinent, parce qu'elle serpente et enlace les racines des autres plantes. L'on obtient avec ses racines coupées par petits morceaux et bouillies dans de l'eau *salée*, une espèce de lessive qui ôte les taches plus promptement que ne fait le savon.

---

(1) Réaumur a observé qu'il suffisait de frotter avec de la laine grasse une étoffe de laine ou des meubles pour les préserver des vers. (*Mémoires de l'Académie*, 1728.)

Cette plante est très-détersive. On assure qu'elle guérit radicalement la gale et les dartres. Pour ces propriétés, je les abandonne aux gens de l'art, et je me borne à l'indiquer pour blanchir les laines et les rendre moelleuses.

CHAPITRE XII.

Poulets hâtifs par le moyen des Poules d'Inde.

C'est communément au commencement du printemps que l'on met couver les poules, les oies et les canes. Cet usage est de temps immémorial; néanmoins j'ai hasardé (et j'ai eu le bonheur de réussir) de ne point faire couver les poules.

Le soin que l'on est obligé d'en prendre pendant la couvaison exige qu'une fille soit, pour ainsi dire, entièrement occupée près d'elles : il faut les lever malgré elles *du nid* deux fois par jour, les faire manger et surtout boire : il faut aussi les séparer des autres poules afin qu'elles soient tranquilles pendant leur couvaison, sans quoi elles abandonnent le nid, et les œufs sont perdus : conséquemment le but de la fermière (d'avoir des poulets hâtifs) est manqué. En empêchant les poules de couver, et en ne les laissant pas sortir pour *dérober* leurs pontes, l'on a beaucoup plus d'œufs et beaucoup moins d'embarras. Mais, me dira-t-on, comment avoir des pou-

lets hâtifs, même des poulettes pour remplacer celles qui vieillissent? Je répondrai : vous aurez plusieurs poules d'Inde, que vous échaufferez pour accélérer leur ponte ; car, sans cette précaution, elles mangeraient les petits à mesure qu'ils écloraient. Vous pourrez commencer à leur donner du chènevis, du sarrasin, dès le mois de janvier ; dans les premiers jours du mois de février, leur ponte sera finie ; alors vous les empâterez avec de la mie de pain trempée dans du vin ou du cidre ; cela les enivrera et les endormira ; vous leur mettrez de suite des œufs de poule dans leur nid, même en plus grande quantité qu'à la poule ; la dinde les couvera et les conduira très-bien. Par ce moyen l'on a plus d'œufs des poules, et les poulets hâtifs sont en plus grande quantité, ce qui est un avantage dans cette saison où les poulets de primeur se vendent toujours avantageusement. L'on peut aussi faire couver des chapons ; rien n'est plus facile que de les y contraindre.

C'est de tous ces soins que résultent les bénéfices (1) des cultivateurs.

---

(1) Cet article a été inséré dans la Bibliothéque physico-économique, première année de souscription.

CHAPITRE XIII.

Du Vinaigre antiputride et curatif (1). — Sur le Claveau des Moutons.

J'ai promis de donner la recette du Vinaigre antiputride, et je remplis ma promesse.

Ce vinaigre doit fixer l'attention de toutes les femmes qui s'occupent de leur maison, et plus particulièrement encore des habitantes de la campagne, qui sont exposées à avoir chez elles des maladies que les saisons provoquent ou qui, mues par ce sentiment de compassion qui est plus particulièrement le partage de notre sexe, vont visiter leurs malheureux voisins atteints de ces maladies.

Ce vinaigre, en en aspergeant la chambre d'un malade, y répand une odeur qui réjouit les esprits, chasse le mauvais air, et empêche la personne qui s'en est frottée d'être pour ainsi dire asphyxiée par l'air épais, plus par-

(1) Cette recette se trouve dans la Bibliothéque physico-économique.

ticulièrement encore à la campagne où l'on a contracté la mauvaise habitude de ne point renouveler l'air de la chambre d'un malade.

Voici la manière de le composer : vous prenez cinq à six pintes de bon vinaigre blanc (on ne saurait trop en avoir), que vous mettez dans un pot de grès assez large pour contenir les plantes qui le composent. Ces plantes sont l'hysope, la sauge, le thym, la lavande, la sarriette, le baume, la pimprenelle, l'estragon, le marrube blanc, la verveine odorante, le romarin; vous prenez une poignée des feuilles de ces plantes, vous y ajoutez une tête d'ail, deux fortes poignées de sel gris, vingt clous-de-girofle, une muscade, trois ou quatre branches de cannelle; vous fermez le pot hermétiquement et le laissez ainsi couvert pendant un mois, avant de vous en servir.

J'ai bien des fois été assez heureuse pour, avec ce vinaigre et une boule de mars, faire une eau que j'appliquais sur des contusions graves, ou même des déchirures; toujours les résultats ont rempli mon attente.

Deux ou trois jours suffisaient pour cicatriser la plaie et mettre ceux qui étaient blessés en état de retourner à leurs travaux.

Ce vinaigre est excellent dans les spasmes et les suffocations. En s'en frotant les mains et les tempes, l'on peut se hasarder au mauvais air sans aucun danger.

J'en ai fait maintes expériences, entre autres

en sauvant un malheureux homme qui tomba presque asphyxié en ouvrant un puisard engorgé : je me frottai bien de ce vinaigre, et j'allai au secours de cet homme, à qui j'en fis respirer fortement ; je lui en introduisis dans la bouche ; j'eus le bonheur de le rappeler à la vie en moins d'une heure.

Avec la précaution d'en flairer de temps en temps, de s'en frotter les tempes et les mains, il parvint à vider le puisard sans être incommodé.

Ce vinaigre est aussi un préservatif contre les maladies qui attaquent les bestiaux, même contre *le claveau.* J'ai été encore assez heureuse pour empêcher un petit propriétaire d'être ruiné. Voici comment j'eus ce bonheur :

J'étais à la campagne, mais je ne faisais plus valoir. En me promenant dans les champs, je vis un berger qui se disposait à couper le cou à un agneau qui venait de naître : je m'y opposai, et lui demandai pourquoi il voulait tuer ce petit animal ; il me répondit que d'après une convention faite avec son maître, les agneaux doubles lui appartenaient, et qu'il les tuait pour en vendre la peau. Je lui offris de lui payer tous ceux qui *seraient doubles* plus cher qu'il ne les vendait, toutefois avec l'assentiment de son maître. Enfin, le berger m'apporta, dans l'espace de quelques jours, *sept agneaux*, que j'élevai en leur faisant boire du lait chaud.

Lorsque mes agneaux furent en état d'aller aux champs, je priai un de mes voisins qui avait un troupeau, de permettre que mes moutons allassent aux champs avec les siens, moyennant une rétribution que je donnerais à son berger : il y consentit.

Trois semaines étaient à peine écoulées que je vis mes moutons rentrer dans ma cour l'air morne et annonçant peu de désir de s'approcher du râtelier; je les examinai scrupuleusement; ils avaient le nez brûlant; je leur ouvris la gueule; leur langue était couverte d'une salive épaisse et blanche; je leur préparai à l'instant une boisson miélée, dans laquelle je mis du sel, et la leur fis boire; ensuite, je leur donnai de la chicorée sauvage saupoudrée de sel; ils se ranimèrent, allèrent à leur râtelier brouter leur souper. Le lendemain matin, le berger les emmena de nouveau, et de nouveau mes moutons rentrèrent affaissés, même beaucoup plus que la veille. Je leur donnai la même boisson qu'ils refusèrent; je la leur fis boire de force, puis je leur frottai les parties génitales, les oreilles, avec du vinaigre antiputride, et leur en fis boire. Le lendemain je m'opposai à ce que mes moutons sortissent avec le troupeau, et j'allai trouver le propriétaire à qui je fis part du soupçon que j'avais que ses moutons étaient attaqués du claveau; qu'il ignorait sans doute le danger auquel il s'exposait en n'en faisant pas la dé-

claration au juge de paix ; il m'affirma que son troupeau était très-bien portant, et que sûrement les miens avaient mangé des *renoncules* (1) ; je lui conseillai de profiter de mon avis, qui était dans son intérêt, et l'assurai que, quoique je n'eusse que sept moutons, je ne voulais pas les exposer et qu'ils n'iraient plus avec les siens.

Quelques jours se passèrent ; mes moutons erraient dans une grande cour, étaient bien nourris, et se portaient bien ; mais le claveau était réellement dans le troupeau de mon voisin ; mon avertissement l'effraya, il s'en défit vraisemblablement la nuit, et s'en procura un autre, qu'il se garda bien de mettre dans sa bergerie.

Quelques jours après, mon jardinier vint m'avertir que mon voisin était accusé d'avoir le claveau dans son troupeau, et que j'allais être assignée ainsi que lui et sa femme. J'attendis tranquillement l'assignation ; dès le lendemain je la reçus ; j'allai à l'audience. Le juge me fit les questions relatives à l'accusation ; j'y répondis sans explication ; je pouvais d'autant moins en donner, que personne ne se plaignait que leurs troupeaux fussent atteints de cette maladie.

---

(1) La renoncule des champs est pernicieuse pour les moutons : elle les fait enfler, et, si l'on n'y porte un prompt remède, ils en meurent.

L'inculpé avait déclaré avoir une brebis *claveléе*, mais qu'elle n'était point sortie depuis qu'il avait soupçonné qu'elle en était atteinte, et qu'il la gardait pour connaître la gradation de cette maladie.

Les vétérinaires mandés allèrent visiter cette brebis : elle était près d'expirer, ils la retournèrent, lui ouvrirent les narines et ordonnèrent qu'on la tuât à l'instant. Ayant été instruits que mes moutons avaient été dans le troupeau, ils voulurent les voir, pour se convaincre qu'ils n'étaient point attaqués de cette maladie ; j'y consentis volontiers.

Lorsqu'ils voulurent entrer sous leur hangar, je les priai d'ôter leurs habits, et de mettre devant eux des tabliers de toile, leur observant qu'ils devaient savoir encore mieux que moi que la laine s'imprégnait des miasmes méphitiques de cette maladie ; je les priai de nouveau, en conséquence, de prendre cette précaution, ainsi que celle de laver leurs mains dans du vinaigre. Ils acquiescèrent à mes demandes, et, lorsqu'on leur apporta de ce vinaigre, ils le flairèrent et me dirent : « Il n'y a pas de doute, madame, que » vous avez garanti vos moutons avec ce vi- » naigre ; mais, comme il n'est résulté aucun » accident, nous allons attester que vos mou- » tons sont en parfaite santé. »

Le fait est que, lorsque j'avais averti le propriétaire qu'il avait certainement le claveau dans

son troupeau, il s'était empressé, la nuit suivante, de le transporter dans des charrettes et d'aller vendre ses moutons à des marchés où se trouvèrent des gens avides de gain, qui les achetèrent et les tuèrent à l'instant; toutefois quand la maladie n'a pas fait encore assez de progrès pour qu'on s'en aperçoive, le danger n'est point extrême.

Depuis ce temps j'ai prodigné la recette de ce vinaigre, et j'ai engagé mes voisins de s'en munir afin de prévenir des accidens.

Il est peu de cultivateurs instruits qui ignorent que le claveau passe pour être la plus meurtrière de toutes les maladies des brebis et des moutons. On lui a donné dans différens pays un nom *différent*; mais dans tous elle a les mêmes caractères. C'est une fièvre inflammatoire suivie d'une éruption de pustules (1) plus ou moins grosses, plus ou moin rapprochées, placées à la tête, aux épaules, aux cuisses, à la poitrine, au ventre et aux mamelles. Ces pustules s'enflamment, suppurent, se dessèchent, tombent par écailles ou en poussière. C'est aussi, suivant les vétérinaires, la maladie la plus subtile.

Le claveau se communique par l'inoculation, comme la petite-vérole et de la même manière. Vesnil, professeur à Montpellier, a donné le claveau à cent cinquante moutons

(1) Claveau vient du mot latin *clavis* clou.

par l'inoculation. Tessier a aussi inoculé le claveau avec succès (1).

Quelques auteurs ont prétendu que des bergers attaqués de la petite-vérole avaient transmis le claveau à leurs moutons, et que des moutons *claveleux* avaient plusieurs fois donné la petite-vérole à des enfans commis à leur garde.

Ces faits ont besoin d'être soumis à de nouvelles épreuves. Quelques agronomes ont prétendu que le claveau provenait presque toujours des dindons, dans lesquels cette maladie est spontanée.

Je ne connais aucun fait positif qui vienne à l'appui de cette assertion. Il est certain cependant, que les dindons sont sujets à une maladie éruptive, qui fait enfler leur tête, leurs paupières, leur cou, qui fait tomber assez souvent leurs yeux en suppuration, et a, enfin, une assez grande analogie avec le claveau.

Ce serait une expérience très-intéressante à faire que d'inoculer les dindons avec le claveau, et les moutons avec la matière morbifique des dindons.

Ramazzini attribue le claveau à la rouille des plantes; Hartfert, à l'abondance des humeurs; Carlier, à la malpropreté des bergeries. Il est très-vrai que la malpropreté des bergeries

---

(1) A Alfort, on a également inoculé le claveau à des moutons.

et le peu d'air qui y circule vicient ce peu d'air et contribuent à beaucoup de maladies.

Il règne parmi les bergers une opinion bien funeste et malheureusement partagée par ceux mêmes qui sont très-instruits dans leur métier : ils croient avoir la propriété, au moyen de certaines paroles et de je ne sais quelles cérémonies ridicules, de garantir leurs chiens des enchantemens, des sortiléges, et de les préserver contre le *danger de charger leur poil de la contagion et de la porter dans leur troupeau.*

Dans cette confiance, ils les laissent divaguer avec la plus grande sécurité et fréquenter des troupeaux claveleux, dont ils se garderaient bien d'approcher eux-mêmes.

Il faut les éclairer et leur prouver que ceux qui leur indiquent de pareils remèdes, abusent de leur ignorance pour leur soutirer leur argent.

Gilbert a dit que le passage d'un troupeau claveleux sur une route, dans l'instant de la dessiccation des boutons, suffisait pour donner la maladie à tous les troupeaux qui passeraient sur ses traces, même quelques jours après, si le temps était sec; qu'il n'y avait qu'une pluie forte et qui eût tassé les herbes, qui fît cesser le danger de la contagion.

Le séton et l'évacuation des humeurs et des pustules paraissent être les remèdes les plus efficaces.

Un propriétaire ou fermier qui a un trou-

peau *clavelé* est tenu d'en prévenir le maire de sa commune, et de se faire assigner un canton où il puisse faire paître son troupeau.

Beaucoup de cultivateurs ignorent les dangers auxquels ils s'exposent lorsqu'ils ont le malheur que leurs troupeaux soient attaqués de maladies contagieuses; c'est la raison qui m'a déterminée à leur en faire sentir les résultats, qui quelquefois entraînent leur ruine et celle de leur famille.

CHAPITRE XIV.

De la Salaison des Porcs, et de la façon des Jambons *dits* jambons de Mayence, qui doivent être consommés dans les Fermes.

Ce n'est point une recette nouvelle que j'offre aux cultivateurs et propriétaires de bestiaux; il y a bien des années que j'emploie les moyens que je vais donner, et toujours ils m'ont réussi.

Lorsque je commençai à faire valoir, j'étudiai d'abord d'après ceux qui m'avaient devancée; puis je hasardai d'autres manières, et je ne me suis déterminée à les rendre publiques qu'après des années d'expérience. J'ai même amélioré encore mes moyens, depuis que j'en ai fait part aux personnes qui s'occupent d'économie rurale et domestique.

Dans une ferme un peu considérable, la salaison des porcs est un objet important. Cet animal sert, une grande partie de l'année, à la nourriture des ouvriers; il est donc de l'intérêt de la fermière de faire en sorte que

ses provisions soient saines et savoureuses. En suivant les préceptes que je vais lui donner, elle trouvera même des bénéfices et ne craindra pas que les temps humides altèrent ses provisions.

Il faut d'abord qu'elle s'abstienne de suivre la manière, encore usitée dans beaucoup de fermes, de saler les diverses parties du porc et les jambons dans des saloirs : le moindre air que prend la viande peut lui donner un goût que l'on nomme goût *d'évent*, qui est fort désagréable. Quelquefois aussi, lorsque l'on ouvre le saloir, une mouche peut s'y introduire et déposer des œufs.

Qu'on ne croie pas que le sel empêche les vers de s'y mettre ; la nature leur a donné l'instinct de découvrir l'endroit qui n'en est pas imprégné ; ce qui est très-possible dans un saloir. J'ai vu souvent beaucoup de morceaux gâtés par les vers, qui s'attachent toujours aux plus charnus et conséquemment les meilleurs. Pour éviter ces inconvéniens, il ne faut pas mettre le porc dans un *saloir*.

L'on prend un baquet bien propre, et troué comme pour couler la lessive. Il faut mettre au fond (du baquet) du thym, du laurier, quelques gousses d'ail, de l'ognon, du poivre, et couvrir le tout de sel ; puis on met un lit de porc, un lit de sel.

Lorsque l'on est à peu près à la moitié du

porc, l'on met les deux jambons, que l'on couvre entièrement de sel; l'on remet ensuite (par dessus les jambons) quelques feuilles de thym et de laurier; puis on continue d'emplir le baquet avec le reste du porc, en ayant le soin de mettre toujours un lit de sel et un lit de viande, et en pressant le tout comme s'il devait y rester. Quand le baquet est plein, on couvre le tout de laurier, de thym, d'ognons, et l'on jette dessus trois ou quatre verres d'eau, pour provoquer la fonte du sel. Par ce moyen la viande s'imprègne bien plus promptement. A mesure que la saumure tombe par le trou du baquet, on la reverse dessus, absolument comme quand on coule une lessive. Il n'est pas nécessaire pourtant de veiller comme pour un cuvier. Que l'on vide cinq à six fois par jour la saumure, cela suffit.

Au bout de dix à douze jours, au plus, l'on peut retirer le lard et le porc, ils sont assez salés. Vous les pendez au plancher, et ils ne sont point exposés à prendre l'évent, comme dans le saloir.

L'on met ensuite les deux jambons quinze ou vingt jours dans la cheminée pour les bien sécher; après ce temps, on prend de la cendre de sarment, que l'on a le soin de passer dans un tamis, et l'on met les deux jambons dans cette cendre : il faut qu'ils en soient absolument couverts; puis, on les place entre deux planches avec des poids très-lourds dessus.

Lorsque l'on veut les faire cuire, on les lave bien et on les enveloppe de sauge, de thym et de foin qui ait été fané bien sec.

Avec ce procédé, les jambons ont absolument le goût de jambons de Mayence, et le salé, le lard, qui ont subi la même opération, peuvent se garder une année entière sans qu'ils soient atteints d'insectes, qui, ainsi que je l'ai dit, s'attachent toujours aux morceaux les plus charnus et conséquemment les plus recherchés.

---

(1) L'article qu'on vient de lire a été inséré dans la Bibliothéque physico-économique, première année de souscription.

CHAPITRE XV.

Des Écuries, des Bergeries et des Étables.

Une des choses qui doivent fixer l'attention d'un fermier ou d'un propriétaire, c'est la construction de ses étables, bergeries et écuries.

Des personnes, je n'en doute point, mues par le désir d'être utiles à leurs concitoyens, ont proposé à des sociétés savantes des moyens de construire les étables, bergeries et écuries d'une manière qui certes est préjudiciable aux bestiaux, et peut entraîner la ruine du fermier ou du propriétaire.

Ces personnes, tenant aux anciennes méthodes, demandent que l'on *construise des greniers au-dessus des écuries, étables et bergeries, et surtout qu'on ne fasse point de plancher, mais seulement des perches, sur lesquelles pourraient être entassés, dans la mauvaise saison, des fourrages que l'on retirerait aussitôt que le retour d'une température plus douce le permettrait.*

Avec un peu d'examen et d'attention, l'on sera convaincu du danger de suivre un pareil

conseil ; d'abord, parce que les émanations provenant des fumiers corrompent facilement l'air, que ces émanations s'attachent plus particulièrement aux fourrages, et qu'indubitablement, lorsqu'on les retirerait pour les donner aux bestiaux, l'intérieur de la botte serait totalement corrompu. Si, comme j'ai eu l'occasion de le voir, l'on se contente de jeter la botte dans le râtelier sans la délier ni la secouer, les chevaux et autres bestiaux ne les mangent point et la foulent à leurs pieds. C'est donc une perte réelle pour le fermier, perte d'autant plus nuisible que, persuadé que ses bestiaux ont eu leur ration ordinaire, il est tranquille, fait travailler ses chevaux comme s'ils étaient bien nourris ; les chevaux dépérissent, deviennent maigres et hors d'état de faire les travaux ; ils sont vendus et remplacés par d'autres, qui éprouvent bientôt le même sort. Le fermier s'en prend au malheur qui le poursuit, tandis qu'il ne doit ses accidens qu'à son manque de prévoyance et à son peu de soin.

En 1808, j'étais à la campagne chez un de mes parens, dont la ferme est considérable. Les chevaux étaient dans une écurie qui avait au-dessus un grenier, fait en partie seulement avec des perches et en partie avec des planches ; l'on avait consacré la partie de ce grenier planchéiée seulement à mettre de menues pailles ; la poussière dont ces pe-

tites pailles sont remplies, chaque fois qu'on les remuait, tombait dans les mangeoires des chevaux. Il y en avait un poussif, à qui cette poussière augmentait la *pousse*, et deux autres qui *renaclaient* continuellement.

J'examinai ces deux chevaux; je vis leurs narines pleines de poussière, et leur langue en était couverte aussi. Je pensai d'abord que l'avoine leur avait été donnée sans être vannée; mais, après une plus grande inspection, je vis que c'était la poussière du grenier qui tombait dans les mangeoires; alors je démontrai au fermier le tort qu'il se faisait, et donnai ordre qu'on y remédiât.

La bergerie n'était pas mieux soignée; le dessus était fait de perches, et les fourrages destinés à la nourriture du troupeau y étaient entassés et se dégradaient nécessairement.

Le danger pour les moutons est encore plus grand que pour les chevaux, parce que ces derniers, soit par habitude, soit par un peu de prévoyance, sont étrillés au moins une fois par semaine (lorsqu'ils devraient l'être tous les jours), qu'on les mène à l'eau et qu'ils peuvent se laver le corps, les narines et la bouche, ne fût-ce que par le passage de l'eau; mais les moutons, toujours enfermés pour les préserver du froid, quoique la nature les ait faits de manière à les en garantir en les couvrant d'une toison épaisse, remplie

d'une humidité graisseuse qui empêche que la pluie n'arrive jamais jusqu'à leur peau, enfermés, dis-je, dans des bergeries où leur respiration échauffe et vicie l'air, et le remplit de vapeurs qui diminuent son élasticité, n'ont pas le même avantage du bain.

Quelle est donc l'obstination des cultivateurs à persister dans des habitudes aussi nuisibles à leurs intérêts?

Les fourrages serrés sur les perches qui séparent la bergerie du grenier, sont pestiférés avant d'être donnés aux moutons.

Il serait à désirer que les pasteurs et curés (amis de leurs concitoyens) fissent, après les cérémonies religieuses, des lectures aux cultivateurs; qu'ils leur démontrassent que leur intérêt particulier et l'intérêt général exigent qu'ils abandonnent une routine aussi désastreuse; qu'on leur apprît que dans la Suède et en Angleterre, climats beaucoup plus froids que les nôtres, les bêtes à laine y sont constamment à l'air; que la laine de ces pays est supérieure à celle de France, et cela, parce que les cultivateurs français ne veulent pas se défaire de leurs préjugés.

Si l'on ne voulait pas, par une prévention nationale, suivre l'exemple des Anglais, qu'on imite donc l'immortel *Daubenton*, qui a réuni des bêtes à laine qui n'avaient pour bergerie qu'un vaste terrain clos de mur, sans aucune toiture, exposées à toutes les intempéries des

saisons, où les brebis mettaient bas dans la neige, et qui a obtenu, par ces moyens, des laines avec lesquelles on a fait des draps qui le disputaient en finesse et en qualité à ceux d'Espagne et d'Angleterre.

La propreté des bergeries (puisqu'on veut toujours en avoir) est un objet qui doit fixer l'attention du fermier; elle pourra diminuer le méphitisme de l'air, et par conséquent contribuer à la santé des animaux.

Il est surtout essentiel que les fumiers ne soient pas aussi long-temps sans être levés: gardés sous les moutous, ils s'échauffent et fermentent; il s'en élève des vapeurs qui corrompent l'air et augmentent la chaleur de l'intérieur; de plus, les fumiers s'affaissent, durcissent par le piétinement des animaux; les urines n'ont plus d'écoulement; elles croupissent, et les moutons couchés sur une litière pareille contractent des maladies dangereuses; leur laine s'altère, est imprégnée d'une odeur fétide; ils perdent une partie de leur toison et gagnent quelquefois la gale; alors ce sont des bêtes perdues, que le propriétaire est forcé de vendre à des bouchers, qui, poussés par l'espoir du gain, les achètent bon marché et s'empressent de les tuer avant que la maladie ait fait assez de progrès pour qu'elles en périssent. La viande occasione ensuite des maladies aux consommateurs.

Je l'ai dit, et je ne cesserai de le répéter,

les fièvres dont la plupart des habitans de la campagne sont atteints au printemps, viennent en partie de ce qu'ils mangent, à cette époque, beaucoup plus de mouton que dans les autres temps, l'ayant à bien meilleur marché. Ils l'ont à bas prix, parce que la quantité des bêtes qui ont gagné des maladies dans les bergeries, force les propriétaires de s'en défaire, et que les bouchers, en ayant un plus grand nombre, tuent moins de bœufs et de vaches, et donnent ces mauvaises viandes à un prix si modique, que le pauvre croit faire une économie en s'en nourrissant.

Il est des personnes qui, soit qu'elles aient mal calculé, soit qu'elles tiennent à d'anciens préjugés, prétendent et ont même écrit que les moutons sont *sensibles au froid et à la chaleur*, et, en raison de cette fausse croyance, conseillent de *les enfermer dans des bergeries*, *pour les mettre à l'abri des rigueurs de l'hiver et des grandes chaleurs de l'été*. Cela est incompatible. Pour les *froids des hivers*, je les renverrai à l'illustre Daubenton que je viens de citer; et pour les chaleurs, au savant Parmentier. Elles n'ont qu'à lire la première année du *Journal physico-économique*, elles y verront une opinion de cet estimable citoyen absolument contraire à la leur.

Une chose qui me ferait soupçonner que les personnes qui hasardent ces conseils n'ont pas assez réfléchi aux résultats, c'est que,

dans un paragraphe suivant, elles recommandent *de faire en sorte que les moutons se couvrent le moins possible, en mangeant, des pailles, graines et poussière qui s'échappent des plantes fourragères*, etc., etc.

N'est-il pas démontré, d'après ces conseils mêmes, que les greniers *emperchés* sont nuisibles, et qu'il vaut mieux des hangars exposés à l'air, où, dans toutes les saisons, les moutons puissent respirer un air salubre et soient à l'abri des miasmes corrupteurs qui rendent les *bergeries fermées* malfaisantes et contraires à la blancheur de la laine, blancheur qui lui donne une qualité supérieure, même avant le *blanchîment*.

Ce que je viens de dire sur les écuries et les bergeries, est applicable aux étables pour les vaches. Même danger pour elles que pour les chevaux et les moutons, si les greniers au-dessus de leurs mangeoires sont également sur des perches, et si leurs fourrages y sont placés. Il faut de toute nécessité que les fourrages soient dans des greniers séparés par des planchers.

CHAPITRE XVI.

Dangers divers que doivent prévenir les Habitans de la Campagne.

Un danger qui entoure sans cesse les habitans de la campagne, et auquel ils ne portent point l'attention nécessaire, c'est celui causé par les exhalaisons qui émanent des corps des animaux morts, et qui sont jetés sans précaution sur les chemins, aux bords des fossés, et toujours malheureusement trop près des habitations.

J'ai vu à la campagne des chevaux, des vaches, des moutons qui, après avoir été dépouillés, étaient portés au bord d'une mare, qui, ayant de l'eau toute l'année, est conséquemment une ressource pour abreuver les bestiaux. Qu'on se fasse une idée des maux qui peuvent en résulter, quand ces corps sont en putréfaction, que les chairs se détachent et roulent dans la mare : et l'on sait que rarement les mares sont des eaux courantes; alors ces immondices qui y tombent vont se déposer dans la vase : les chaleurs arrivent, des miasmes putrides se répandent dans l'air

et le corrompent. Il en résulte des maladies pestilentielles; souvent des épidémies attaquent des cantons, et ce malheur a pour base le manque de précaution prise lors de la mort de ces animaux.

Les bestiaux qui boivent de cette eau pestiférée deviennent languissans et dépérissent. La crainte de les perdre fait qu'on les tue; alors ceux qui en mangent éprouvent les mêmes maux que ceux qui ont accéléré la mort des bestiaux. Il est donc démontré qu'il faut, lorsque des bestiaux meurent, les porter le plus loin possible des habitations, et surtout les enterrer, afin qu'ils ne repandent point d'exhalaisons malfaisantes.

Il est malheureusement encore des choses que l'habitant des campagnes ignore et qui lui sont presque aussi pernicieuses que celles que je viens de désigner, c'est de faire son pain avec des farines altérées. Il est un moyen d'y remédier; il est si simple qu'il faudrait être son ennemi pour se refuser de l'employer.

Une fois que la farine est gâtée, il n'est plus possible de s'en servir sans s'exposer à des événemens qui deviennent dangereux.

Le manouvrier n'a pas les moyens pécuniaires d'avoir des farines en provision, il peut donc conserver celles qui lui arrivent du moulin, en prenant la précaution de bien nettoyer le tonneau dans le quel il a l'usage de les renfermer. S'il est forcé d'attendre que le

tonneau soit totalement vide, et conséquemment de laisser la farine dans le sac, il doit avoir le soin de ne point laisser poser le sac à terre, il faut l'exhausser sur une escabelle de bois, afin que la farine ne pompe point l'humidité de la terre (car jamais une humble chaumière n'est carrelée et encore moins planchéiée). Cette humidité fait que la farine s'attache au fond du sac, prend un goût de moisi, qui est encore plus funeste à la santé, qu'il n'est désagréable au goût. Lorsqu'il ne reste plus que douze ou quinze livres de farine, la femme fait du pain avec; le pain fermente dans l'estomac de ceux qui en mangent, leur cause des coliques douloureuses et des diarrhées qui diminuent leurs forces, et les contraignent quelquefois d'abandonner leurs travaux.

Ce sont les femmes qui ont assez communément à la campagne la direction de la boulangerie; dans le cas que je viens d'énoncer, il faut qu'elles prennent cette farine, la roulent bien sur la huche, jusqu'à ce que tous les petits *grumelots* soient écrasés; ensuite qu'elles la mettent dans un linge blanc exposé au soleil ardent, si c'est l'été, ou dans un four tiède, si c'est l'hiver. Quand elles feront leur pain, il faudra qu'elles le laissent bien fermenter (lever), surtout qu'il soit bien cuit, et ne pas oublier, lorsqu'elles le pétriront, de mêler avec la farine au moins une forte poignée de sel.

Si l'homme peu fortuné, qui est obligé de soutenir son existence, calculait que de légères précautions peuvent le préserver de maladies qui, trop souvent, hélas! le retiennent au lit un temps assez long pour priver sa famille des secours qu'elle attend de ses travaux, assurément il serait plus attentif, et, sa vie laborieuse contribuant à entretenir sa bonne santé, il serait heureux et ferait partager son bonheur à ceux à qui son travail est nécessaire.

L'attention que l'on apporte à se préserver des maux qui accablent tous les hommes (terme générique) est ordinairement suivie des plus grands succès; et les pères et mères de famille qui ont pris les précautions nécessaires pour se maintenir en santé, qui en ont fait contracter l'habitude à leurs enfans, leur laissent après eux plus que de la richesse, puisqu'ils leur ont montré le grand art de prolonger leur vie sans douleurs et sans accidens, et de pourvoir à leur existence sans être obligés de sacrifier les fruits de leurs travaux pour se soulager dans leurs maladies.

Que coûterait-il à un habitant de la campagne pour conserver sa santé? des soins, des précautions, quelques légers préservatifs qui ne le gêneraient point dans les produits de ses travaux. Qu'il fasse ensuite la comparaison de ces précautions, bien faciles à prendre, avec le temps qu'il perdrait en maladies, pendant

lequel temps il ne gagnerait rien ; qu'il calcule de plus la dépense pour les drogues et pour le chirurgien. Une longue maladie peut réduire une famille à l'indigence ; il faut les plus grands sacrifices pour arracher à la mort le chef de cette famille ; et, lorsqu'il est en convalescence, la misère l'assaillit, il est hors d'état de se donner les douceurs indispensables pour réparer ses forces anéanties par le mal ; une langueur suit la maladie, et, après avoir épuisé toutes ses ressources, il succombe sous le poids de son infortune.

Voilà le tableau, malheureusement trop fidèle, de l'imprévoyance des hommes qui croient, en santé, que jamais la maladie ne pourra les atteindre, et qui, faute de suivre des conseils salutaires, laissent prendre au mal tant d'empire sur eux, qu'il n'est quelquefois plus possible de leur porter du soulagement.

L'on ne sera point surpris, je pense, de trouver dans cet ouvrage un préservatif contre le feu ; car, après les conseils pour conserver la santé, celui de conserver les propriétés doit marcher de suite.

Sonnini, dont les travaux ont été toujours utiles à son pays, a donné dans le Journal *physico-économique* un moyen de préserver les chaumières des incendies, et de conserver pendant cinquante ans les toitures en chaume. Des procédés aussi utiles devraient être ré-

pandus avec profusion, et les habitans des campagnes devraient les savoir tous. Mais, hélas! ce ne seront pas de pauvres villageois qui achèteront des livres; il faut donc que les amis de l'humanité prennent la peine de leur indiquer des choses qu'il est d'une urgente nécessité qu'ils sachent.

L'espoir que j'ai que mon ouvrage pourra tomber entre les mains de personnes qui peuvent et doivent être utiles à leurs semblables, m'a déterminée à rapporter ce que Sonnini indique : il n'est point dispendieux, et l'habitant de la chaumière y trouvera la sécurité et l'économie. Je le transcris ici, les bonnes choses ne pouvant être trop connues. Le voici :

« Personne n'ignore de quel usage est le » chaume dans les bâtimens rustiques, mais » l'on sait aussi que cette matière, très-susceptible d'être enflammée par la plus légère » étincelle, occasione souvent les plus terribles incendies; avec quel plaisir n'apprendra-t-on pas que des plantes très-communes offrent un moyen sûr d'empêcher » ces fâcheux accidens, en rendant en même » temps les toitures en chaume infiniment » plus durables. Une mousse, la *fontinale* » *incombustible*, plante qui croît abondamment dans les étangs, les fontaines, sur les » pierres des torrens, etc., préservera le » chaume des atteintes du feu de quelque ma-

» nière qu'il y soit apporté ; il suffit de l'é-
» tendre en couche de deux pouces d'épais-
» seur.

» Une autre espèce de mousse qui se trouve
» en grande quantité sur les arbres, étant
» étendue sur le chaume, donne le même ré-
» sultat, et lui procure une durée de plus
» de cinquante ans au lieu de quinze à vingt,
» durée ordinaire de ces sortes de toitures.

» Sans être précisément incombustible,
» ajoute *Sonnini*, cette plante brûle très-diffi-
» cilement. Les Lapons (1) s'en servent pour ga-
» rantir les parois de leurs cheminées en bois,
» afin de les empêcher de prendre feu. Il n'y
» a pas de doute qu'une couche de *fontinale*
» *incombustible* ne puisse préserver les toitures
» de chaume des incendies que des étincelles
» ou des flammèches qui y tomberaient ne
» manqueraient pas d'y occasioner. »

Les villageois ont sous leurs mains ce préservatif. Je crois que c'est rendre un service à cette classe intéressante et laborieuse que de lui indiquer de nouveau un moyen qui présente de si grands avantages sans aucun inconvénient.

Une chose essentielle pour les habitans des campagnes, c'est de ne point dédaigner les

---

(2) On sait que Sonnini a été un des plus grands voyageurs ; qu'il en est peu qui aient vu autant de pays et qui aient pu apprendre plus de choses.

avis de l'expérience, et celui que je vais donner demande toute leur attention.

Dans les pays entourés de forêts, les paysans vont ordinairement y chercher leur chauffage d'une grande partie de l'année. Il leur est absolument défendu, pour la conservation des bois, d'en couper de vert, mais les genêts et les roseaux des mares sont à leur disposition; ils en font des fagots qu'ils renferment dans leurs maisons situées par bas, et par conséquent dans une position humide.

Les genêts, les roseaux des mares, entassés les uns sur les autres, fermentent et répandent une odeur qui est très-dangereuse, surtout la nuit. Que l'on s'en fasse une idée, comparativement aux bois déjà secs qu'on enferme dans les caves et dont l'odeur corrompt le vin.

Ces fagots sont d'une grande ressource pour les habitans peu fortunés, mais ils leur seront aussi utiles en les laissant dans leur cour; ils en retireront même plus de bénéfice lorsqu'ils seront séchés.

Ils ont donc le plus grand intérêt à prendre cette précaution, qui est essentielle pour la conservation de leur santé et de celle de leurs enfans.

CHAPITRE XVII.

De la Culture de la Garance et de ses Avantages.

Cette plante doit fixer l'attention des cultivateurs par l'utilité qu'ils pourront en retirer : sa culture est très-facile et donne des produits certains.

M. Dambournai est un des premiers qui l'ait utilisée en France. Dans les rochers d'Oiselle, département de la Seine-Inférieure, ci-devant Haute-Normandie, il est parvenu à tirer un parti très-avantageux de cette plante.

Je ne conseillerais pourtant pas à tous les propriétaires ce genre de culture, qui ne convient point à tous les terrains; mais l'agriculteur instruit, qui se rend compte de ses procédés, de ses observations, saura choisir les terres propres à la culture de cette plante.

L'on induirait dans une grande erreur, si l'on conseillait de suivre partout les mêmes procédés. Il faut, avant de risquer une culture nouvelle, examiner le climat et la qualité du terrain, deux choses qui doivent guider le cultivateur. On ne peut pas se dissi-

muler non plus que, sans l'expérience, la théorie peut faire commettre beaucoup de fautes, et, lorsque l'on veut innover dans un canton, il faut que de petites expériences, couronnées par des succès, vous permettent de travailler en grand ; alors, seulement, on est imité ; l'on a la consolation d'avoir enrichi ses voisins, et d'avoir été utile à son pays.

Ce sont les cultivateurs aisés qui peuvent et doivent tenter ces expériences ; l'habitant des campagnes ne sera jamais éclairé que par des faits, et non par des raisonnemens ; la plupart même ne prennent pas la peine de raisonner ; beaucoup travaillent comme ceux qui les ont précédés ; la routine seule les conduit, et il est impossible de la leur faire abandonner par le raisonnement.

C'est donc par l'exemple d'une pratique, dont les succès soient certains, qu'on parviendra à les persuader de changer leur manière de cultiver. Ils ne se refuseront plus à imiter leurs voisins, quand ils auront vu leurs champs couverts de riches récoltes, obtenues par des procédés différens des leurs ; ils les adopteront et jouiront des mêmes avantages.

La culture de la garance peut se propager dans beaucoup de départemens ; elle pousse dans presque tous les terrains ; mais ne procure pas d'aussi belles racines que dans ceux qui lui sont propres.

La garance aime les terres fortes, humides

en dessous, et pourtant elle périrait si elle était submergée. Les terrains qui lui sont les plus favorables, sont les marais bien exposés au soleil.

La meilleure manière de se procurer une belle *garancière* est de repiquer la garance; l'on en jouit beaucoup plus tôt que lorsqu'on la sème. Néanmoins, quand on est éloigné d'une garancière, il faut la semer, parce que les racines perdraient de leur qualité dans le cours du voyage, attendu que l'on serait obligé de les emballer, et qu'elles se sécheraient trop; alors elles ne reprendraient que faiblement, et l'espoir du cultivateur serait frustré; dans ce cas, il faut la semer aussitôt que les gelées blanches commencent à cesser. L'on peut continuer le semis jusqu'en mai; mais le plant qui en provient n'est en état d'être repiqué qu'après la seconde année de sa pousse.

Plusieurs cultivateurs ont essayé de la repiquer plus tôt, et ils n'ont obtenu que des plantes languissantes, produisant peu de racines; et ce sont les racines qui donnent le meilleur produit.

Si l'on peut se procurer des racines fraîches, il ne faut pas le négliger, parce qu'alors la garancière sera beaucoup plus tôt formée, et le propriétaire qui en fournira n'éprouvera aucune perte en faisant profiter son voisin de ses racines.

Un bout de tronçon, pourvu qu'il soit garni d'un bouton ou d'un peu de chevelu, produit un pied de garance. On peut aussi la provigner en la couchant comme la vigne; mais ses branches converties en racines sont beaucoup moins abondantes en couleur que les vraies racines, et il faut un certain temps pour qu'elles acquièrent la même qualité.

Il est donc nécessaire d'avoir des racines, si l'on veut jouir plus sûrement des fruits de son travail.

Il est important, pour qu'une garancière pousse vigoureusement, de la nettoyer et d'arracher toutes les herbes parasites qui nuiraient à sa végétation. Il faut remuer la terre à chaque pied, avec une *serfouette* de jardinier, et recouvrir toutes les racines que des pluies abondantes pourraient avoir découvertes.

Au mois de septembre, la garance pousse une herbe assez haute et assez abondante pour être fauchée. Cette herbe se donne aux vaches, leur procure beaucoup de lait, donne de la couleur à la crème et un goût succulent au beurre.

La récolte des racines se fait assez communément en octobre et en novembre; il serait plus avantageux de ne les arracher qu'au printemps, afin qu'elle pût sécher par la seule impression de l'air, sans avoir recours aux étuves, qui atténuent la couleur.

Une chose dont il faut s'abstenir, c'est de laver les racines pour les débarrasser de la terre qui les entoure : ce lavage dissoudrait la partie colorante et retarderait le dessèchement de la plante, qui s'effectue difficilement; car il ne suffit pas qu'elle soit assez sèche pour ne point se gâter, il faut qu'elle le soit assez pour se pulvériser.

L'on connaît aisément si elle a acquis le degré de sécheresse nécessaire, lorsqu'elle se rompt en la ployant.

Les terres légères et substantielles donnent de meilleures racines que les terrains gras et marécageux : dans ces derniers elle est beaucoup plus abondante.

Dans les élémens d'agriculture de Duhamel, on trouve la description de l'étuve et du moulin qui sont à Lille en Flandre, ainsi que du moulin qui a été construit à Corbeil pour pulvériser la garance.

La garance qui a passé à l'étuve perd considérablement de son poids. On a calculé que « huit milliers de racines vertes ne donnaient, » en sortant de l'étuve, qu'un millier de ra- » cines sèches. » Cette épreuve avait déterminé M. Dambournai à essayer si la garance verte procurerait le même avantage pour la teinture que la garance séchée; il obtint, avec quatre livres de garance fraîche, la même quantité de teinture que lui avait produite une livre de racines sèches et réduites en

poudre. Alors, en employant la racine en vert, on en épargnerait une grande quantité, puisque huit livres de racines vertes n'en donnent qu'une livre de sèches.

La racine de garance est un des meilleurs ingrédiens pour teindre les laines. Elle donne un rouge qui résiste, sans s'altérer, à l'action de l'air et au soleil, et peut souffrir toutes les épreuves usitées pour connaître la bonté de la couleur.

Cette plante peut être cultivée, ainsi que je l'ai dit, dans beaucoup de départemens ; par exemple, dans celui de Seine-et-Oise, dans le canton avoisinant Saint-Arnoult et Dourdan, où il existe beaucoup de terrains marécageux qui, ne produisant qu'une herbe aqueuse, malfaisante pour les bestiaux, pourrait être remplacée par la garance.

A l'automne, elle procurerait une nourriture abondante aux vaches, et, au printemps, une récolte assurée à celui qui la cultiverait, un arpent de garance produisant quarante-cinq à quarante-six milliers de racines vertes. Le bénéfice serait donc certain, surtout si l'on parvenait, comme a fait M. Dambournai, à s'en servir pour la teinture sans la faire sécher.

Dans une ferme où la maîtresse voudra économiser et tirer parti de toutes les productions de la terre, elle pourra teindre chez

elle les laines destinées à vêtir son époux, elle et ses enfans.

Après avoir bien lavé ses laines à la manière espagnole, et après que, pour les rendre plus moelleuses, elle aura ensuite employé le bain des racines de l'herbe nommée *savonière*, elle pourra teindre ses laines en rouge; cette couleur résiste sans altération à l'action de l'air, du soleil, et à l'épreuve des ingrédiens dont on se sert pour éprouver la ténacité des couleurs. Elle contribue aussi à procurer de la solidité à plusieurs autres couleurs composées : l'on en use pour fixer celles déjà employées sur les toiles de coton.

La meilleure manière de connaître la qualité de la garance, est d'en faire des essais sur des morceaux d'étoffe, que préalablement l'on aura fait tremper dans un bain d'alun.

Les feuilles de la garance sont très-bonnes pour nettoyer la vaisselle d'étain, à laquelle elle donne le plus beau lustre. Sa racine est mise au rang des petites racines apéritives (qui sont l'*arrête-bœuf*, le *chardon Roland*, le *chiendent*, le *caprier*).

Hellot indique un moyen facile de se servir de cette plante; voici son moyen : on prend une demi-livre de garance par chaque livre de laine de seize onces. (En donnant la mesure d'une livre l'on peut augmenter progressivement selon la quantité que l'on désirera teindre) : on jette sa demi-livre de garance dans l'eau chaude

au degré où l'on puisse y endurer la main ; on remue bien, on met la laine dedans, et on la laisse à la chaleur de quatre-vingt-dix degrés. Il ne faut pas qu'elle bouille plus de trois ou quatre minutes, parce que la forte couleur jaune que donnent l'épiderme et la partie ligneuse ferait perdre le rouge de la garance.

En délayant la garance dans une plus grande quantité d'eau que pour avoir la teinture rouge de rubis, elle se change entièrement en jaune. Si l'on ajoute à la garance du sel ammoniac, l'on aura une couleur orange; avec du vitriol, elle deviendra couleur de cannelle, et cette couleur est préférée par la majeure partie des habitans de la campagne, comme étant la plus solide.

La dissolution d'une quantité de tartre égale à celle que l'on emploie de garance, fait prendre à la laine (en la trempant sans aucune autre préparation) un rouge brun solide, et en doublant la portion de tartre, la couleur sera encore plus brune.

Si l'on veut avoir une couleur de café, l'on cuit la laine pendant deux heures avec un quart de vitriol vert; on la lave ensuite, et on la met avec un quart de garance dans de l'eau froide; puis, on la fait bouillir une heure. Par ce procédé, l'on obtient un brun de café.

En employant le vitriol bleu de la même manière que le vert, l'on obtient de la ga-

rance un brun clair tirant un peu sur le jaune. Le vitriol blanc employé de même que ci-dessus donnera une couleur de brun foncé.

La garance est donc d'un très-grand produit, tant pour la vente que pour l'utilité qu'on en peut retirer dans une maison rurale, 1°. pour rafourer les vaches à l'automne, temps où les herbes fraîches commencent à devenir rares, et, 2°., je le répète, pour avoir un lait plus crèmeux et conséquemment du meilleur beurre. Au printemps, elle peut, immédiatement après la tonte et le lavage des laines, procurer un bénéfice à la fermière, qui, dès ce moment, doit s'occuper des habits d'hiver pour sa famille.

Les racines les plus petites (pourvu qu'elles ne le soient pas moins que de la grosseur d'une plume) suffiront pour toutes les teintures que la fermière voudra faire ; cela ne diminuera pas le produit de la garancière, et lui procurera à elle une grande économie pour ses vêtemens et ceux de sa famille.

CHAPITRE XVIII.

Des Plantes nécessaires à conserver pour prévenir les Accidens et les Maladies des Maîtres et des Domestiques. — Boisson à composer pour les Ouvriers. — Nouveaux soins de la Basse Cour.

La maîtresse d'une maison rurale ne doit pas négliger de recueillir et conserver, pour s'en servir dans le besoin, les plantes qui préviennent et guérissent des maladies. Souvent la position de la maison rurale est éloignée des endroits où l'on peut réclamer des secours, les maux s'aggravent et quelquefois deviennent incurables.

La fermière ou propriétaire d'une maison rurale doit cultiver dans son jardin de la guimauve, du bouillon blanc, de la fumeterre, la plante nommée sang-de-dragon, la racine de patience, la bourrache, la chicorée sauvage, du sureau pour la fleur, et des fraisiers, qui sont utiles et agréables. Elle né doit pas négliger la petite sauge, dite *sauge des jardins*. Souvent, je le répète, loin des secours, le manque de ces plantes peut devenir funeste à la santé.

Une fermière ou propriétaire ne doit pas négliger non plus de se munir d'une petite pharmacie ; mais, pour cela, elle doit consulter les gens de l'art, afin de connaître les drogues dont la bonté ne s'altère point pendant le temps qu'on les garde. Enfin, il faut qu'une femme à la tête d'une maison soit continuellement en surveillance, ou pour les commodités de la vie, ou pour améliorer son sort et celui de sa famille, ou, enfin, pour se procurer tout ce qui peut rendre la santé ou diminuer les maux attachés à la faible humanité.

Depuis bien des années je fais mon étude particulière de l'agriculture et de l'économie domestique, et j'ai toujours fait en sorte de me procurer les choses dont je viens de parler. Souvent j'ai fait l'expérience qu'un peu de précaution pouvait parer à de grands inconvéniens.

La prévoyance que je recommande pour les hommes doit avoir lieu pour les animaux. Il faut les surveiller et leur administrer des breuvages, les panser s'ils se sont blessés ou ont pris des entorses (1), des enflures : pour ce dernier accident, si la fermière a eu le bon esprit de soigner ses abeilles, ainsi que je le lui ai indiqué, elle pourra remédier et parer à

(1) Un cheval peut prendre une entorse, un effort, en ne mettant pas le pied droit à terre.

de grands maux, surtout lorsque les chaleurs de l'été attaquent les ouvriers et les bestiaux. C'est sans contredit la saison la plus pénible et la plus laborieuse pour les habitans de la campagne, et c'est celle où ils ont le plus besoin de force et de réparer les excès de la fatigue.

Une fermière ou propriétaire qui voit de près ses ouvriers doit, par humanité et pour son propre intérêt, venir au secours de ceux qui, par leurs travaux, améliorent ses propriétés.

Je vais lui donner un moyen de faire le bien sans beaucoup de frais, et de se faire chérir des gens qui concourent à lui procurer des bénéfices.

L'été, je le répète, est la saison de l'année la plus laborieuse et la plus pénible pour les ouvriers, et c'est celle où ils ont le plus besoin de forces, et de réparer celles qu'ils peuvent perdre journellement par l'excès de la fatigue : la soif qu'ils éprouvent dans les champs, et qu'ils ont tant de peine à étancher, est un des inconvéniens qui contribuent à les leur ôter.

La nécessité d'apaiser cette soif par de l'eau simple (lorsque encore ils ne sont point obligés de recourir à celle des mares quelquefois croupies, ou aux eaux trop froides des sources) est aussi une des causes qui excitent leur transpiration, qui les amollissent, parce qu'ils

ne prennent point une boisson qui les ranime ou qui leur donne le ton réparateur.

J'ai vu des moissonneurs tomber presque morts, parce qu'ils avaient eu l'imprudence de boire de l'eau trop fraîche ou de l'eau de mare. J'ai été assez heureuse, une fois, pour rappeler à la vie un père de six enfans dont les sens avaient été glacés.

L'homme des champs, l'agriculteur attendent avec impatience le moment de la moisson; mais bien plus grande encore est celle de l'ouvrier qui, dès la pointe du jour, soie, ou scie, fauche les grains, les prés; c'est le seul instant de l'année où il peut amasser pour subvenir, pendant l'hiver, au besoin de sa famille.

Indiquer aux propriétaires et fermiers les moyens de faire une boisson avec laquelle ils pourront parer à ces accidens, dont le goût, la couleur et la force fassent illusion, qui tienne le corps frais, libre et dispos, c'est, je pense, leur rendre un service important.

Ils pourront en donner à leurs ouvriers, qui, ne courant aucun danger, n'éprouvant point les maux que je viens de signaler, les béniront, et leurs travaux se feront avec zèle et célérité, ce qui est souvent très-avantageux pour les propriétaires ruraux. J'ai nommé cette boisson *vin du pauvre*.

Le procédé pour la confection est simple et facile; il faut prendre trente livres de groseille

rouges et blanches (je dis rouges et blanches, parce que les dernières sont plus douces et plus juteuses), autant de livres de cassis, autant de petites cerises, queues et noyaux; mettre le tout dans un tonneau et le broyer avec un grand bâton, faire bouillir deux litres de genièvre dans cinq à six pintes d'eau, y ajouter une livre de miel afin de bien faire fermenter le genièvre, puis le mêler, après qu'il aura fermenté, avec le jus des fruits.

Quand il aura été remué quatre ou cinq fois en vingt-quatre heures, l'on fermera le tonneau et on l'emplira d'eau. Cette seule quantité de fruits doit fournir cent cinquante bouteilles d'une boisson salutaire.

L'on peut encore, pour lui donner plus de force, y mêler une pinte ou deux d'eau-de-vie, alors il n'y a presque point de différence avec le vin.

Le moissonneur en emportera aux champs, il ne souffrira pas de la soif, et ne sera point exposé à boire de l'eau qui peut lui donner des coliques, des fièvres même, qui le forcent de quitter son ouvrage, et le frustrent ainsi du bénéfice de la saison.

Les propriétaires de grands terrains devraient engager tous leurs tenanciers à se procurer cette boisson, afin d'en aider les malheureux ouvriers. C'est un si grand bonheur de pouvoir être utile (1).

---

(1) Cette recette a été insérée dans le numéro 10,



Cette boisson doit regarder principalement la fermière, l'intérieur de la maison la concernant spécialement. A l'époque de la moisson, elle doit toujours être la première levée, la dernière couchée; et, si elle veut tirer un parti avantageux de sa basse-cour, quelque confiance qu'elle ait dans les filles de la ferme, il faut encore qu'elle surveille les travaux qui leur sont attribués.

C'est surtout à cette époque qu'elle doit donner des soins à ses canards et à ses oies; car, lorsque l'on veut tirer un parti avantageux de sa basse-cour, il ne suffit pas d'avoir des poules et des poulets, il faut encore y ajouter des canards et des oies.

Le canard, lorsque ses ailes sont poussées, ne demande presque point de soins : de l'eau et de l'herbe, il vient parfaitement bien. Cependant sa voracité ne se contenterait pas d'une nourriture aussi légère lorsqu'il commence à grossir; mais, peu difficile dans le choix de ses alimens, il dévore avec plaisir les grains, les herbages, les viandes gâtées, les boyaux des autres volailles, le son, la pâtée; tout lui est indifférent, pourvu qu'il satisfasse son appétit.

Pour en tirer un bon parti, il faut n'avoir que la quantité de mâles suffisante : un canard

---

page 256, de la Bibliothéque physico-économique, première année de souscription.

est tout ce qu'il faut pour douze canes. La cane commence à pondre vers le mois de février et continue jusqu'en mai, et quelquefois plus tard, si la saison est froide.

Il faut, à l'époque de la ponte, les surveiller, parce qu'elles sont dans l'habitude de déposer leurs œufs partout où elles se trouvent. En les tenant enfermées le matin, l'on prévient cet inconvénient, et l'on ne risque point de perdre les œufs, la cane pondant toujours de bon matin.

La ponte de la canne est de cinquante à soixante œufs ; mais elle n'en peut couver que douze ou quinze au plus. Si l'on n'a pas l'occasion de les vendre ou de les consommer dans la maison, il faut les faire couver par des poules ou des chapons, qui mènent les poulets et les canards avec un soin qui passe toute imagination.

Pendant la *couvaison*, il faut avoir soin de mettre près de leurs nids la nourriture et l'eau qui leur sont nécessaires; car rarement, surtout vers la fin de l'incubation, elles quittent leurs œufs. Sans cette attention, la couveuse s'épuiserait et pourrait périr avant la fin de la couvée.

Il est essentiel (malgré l'inclination de ces volailles pour l'eau) d'empêcher que les petits canetons suivent leur mère dans les marais ou rivières qui peuvent avoisiner la ferme, avant qu'ils aient acquis assez de force pour

nager et se promener sur l'eau. Si on leur laisse cette liberté avant qu'ils aient dix ou douze jours, ils peuvent périr, surtout si la saison est encore froide.

L'on est persuadé que le canard doit barboter pour être meilleur à manger; c'est une erreur bien grande. J'ai élevé des canards sans eau; ils n'en avaient absolument que pour boire. Ils engraissèrent plus rapidement; leur chair fut plus ferme, plus blanche, et ils furent beaucoup plus délicats que ceux qui avaient été constamment dans l'eau: leur plume était aussi plus fournie. Néanmoins je pense que cela ne réussirait que pour ceux que l'on veut manger à l'automne qui suit leur naissance. Quant à ceux que l'on veut garder pour la ponte et les couvées, il faut leur laisser les habitudes que la nature leur indique.

J'ai remarqué aussi que les canards nommés *canards de Barbarie* étaient plus délicats à manger que les autres; que, pour en avoir d'excellens, il fallait accoupler les mâles de Barbarie avec des femelles ordinaires, et que les petits qui en provenaient avaient la chair meilleure que quand les espèces n'avaient pas été croisées.

L'oie est aussi vorace que le canard et n'est pas plus difficile à nourrir. Ces espèces d'oiseaux vont en troupes sous la conduite d'un enfant. L'intérêt de la fermière exige qu'elle ne les laisse point pâturer dans ses prairies

avant les fauchaisons, parce qu'ils occasionneraient de grands dégâts.

Si l'on habite un pays où il y ait beaucoup d'eau, l'on est exposé à ce que les oies sauvages s'abattent dans les prairies où paissent les oies domestiques, et les emmènent avec elles. Pour éviter cette perte, il faut leur arracher quelques plumes des ailes, afin qu'elles ne puissent plus voler. Le mieux encore est, lorsqu'elles sont jeunes, de leur casser le bout de l'aile qu'on nomme le *fouet* : ce moyen est le plus certain.

Lorsqu'on peut élever beaucoup d'oies, le bénéfice est assuré. Comme le canard, l'oie se plume deux fois par an; ses plumes sont plus douces que celles du canard; les petites de la poitrine et de dessus le croupion sont très-estimées : c'est ce que l'on appelle le *duvet*.

Beaucoup de marchands mêlent du duvet de celles qui sont grisâtres avec l'édredon et le vendent fort cher.

Les plumes des ailes des oies fournissent des plumes à écrire. C'est en mars et en septembre que l'on arrache les plumes des oies.

Il est plus avantageux de tremper ces plumes dans de l'eau bouillante pour les dégraisser, que de les passer dans la cendre chaude, qui, si elle ne l'est pas assez, ne produit pas l'effet que l'on en attend, et si elle est trop chaude, peut brûler le *canon* et frustrer le propriétaire d'un grand bénéfice.

Il y a deux espèces d'oies, la grande et la petite. La première est préférable, parce qu'elle fournit une plus grande quantité de plumes.

L'on appelle le mâle de l'oie *oyard* ou *jars*; un seul suffit pour huit femelles.

Il faut, autant qu'il est possible, avoir des oies blanches, la plume et le duvet blanc étant les plus estimés, à moins, comme je viens de le dire, qu'on ne veuille abuser du peu de connaissance des acheteurs, pour mêler les duvets gris avec l'édredon; et c'est un grand mal que de tromper.

Pour avoir plus d'oies blanches que de chamarées, il faut que les *jars* soient blancs : en général, ils varient beaucoup moins dans leur plumage que les femelles.

Il est essentiel, pour hâter la couvaison de l'oie, de lui donner des grains échauffans, dès le mois de février, afin que sa ponte finisse d'assez bonne heure pour que les petits qui en proviendront puissent prendre leur croissance dans la belle saison, ces volailles étant très-sensibles au froid.

Les oies pondent quinze ou dix-huit œufs. Le temps de la couvaison est de vingt-sept ou trente jours, selon le degré de chaleur. Aussitôt que les petits sont nés, il faut leur préparer une nourriture faite avec du sarrasin pilé et détrempé dans du lait, ou des cailles de lait : cette nourriture leur est nécessaire

dans les premiers jours ; après, on leur donne des pommes-de-terre cuites mêlées avec du sarrasin.

Je recommande le sarrasin de préférence à l'orge, qui est trop froide, et qui peut être employée à d'autres usages, tels que la bière, et aussi à mêler avec d'autres farines, de seigle et de blé, pour faire du pain.

Une fermière qui veut avoir une basse-cour bien peuplée, doit exiger que son époux sème du sarrasin. Avec ce grain, il nourrira abondamment ses volailles, engraissera ses porcs ; et la terre qu'il couvrira de ce grain (je ne cesserai de le redire) loin de s'épuiser, se bonifiera, s'il a la précaution de le faucher très-haut et d'en brûler les tiges sur la terre : ce qui lui vaudra une demi-fumure.

Jusqu'à ce que les oisons aient quinze ou dix-huit jours, il faut les tenir chaudement, parce que le duvet qui les couvre ne suffirait pas pour les garantir du froid. Si le soleil est chaud, on peut les laisser sortir avec leur mère ; mais, si le temps menace de la pluie, il faut les tenir enfermés, parce que l'humidité leur est préjudiciable, et qu'il est fort rare qu'ils ne meurent pas lorsqu'ils ont été mouillés.

Lorsque les petits ont atteint un mois, l'on peut les abandonner aux soins de leur mère, mais il faut toujours leur donner une nourriture substantielle, afin de les garantir de la

diarrhée : cette maladie leur est très-commune et les fait périr ; elle leur vient lorsque l'on n'a pas eu l'attention de leur donner une nourriture échauffante, qui puisse leur faire un bon chyle.

Si l'on se contente de les laisser pâturer et chercher, avec les autres volailles, les graines qui tombent autour des granges, l'on perdra le fruit de ses peines. En les nourrissant avec du sarrasin, l'on préviendra la diarrhée ; c'est encore une raison pour cultiver ce grain ; car il est toujours plus sage de prévenir le mal que d'inventer des moyens de le guérir.

Lorsque l'on s'aperçoit que les oies ont cette maladie, il faut, pendant quelques jours, les priver de pâturage, leur donner, le matin, du sarrasin pilé, mouillé avec du vin ou du cidre, et leur faire manger de petits glands de chêne ; avec ce soin, on les guérira.

Le bénéfice réel qu'un propriétaire ou un fermier retirera d'un troupeau d'oies, est suffisant pour le déterminer à prendre soin de ces volailles, qui, à tous égards, doivent être préférées aux canards, soit pour le produit du plumage, soit pour la vente ; ce n'est pas que je conseille de négliger d'avoir des canards, tous deux sont productifs ; mais l'oie l'est encore davantage.

CHAPITRE XIX.

Des Maladies des Volailles, et des Moyens de les prévenir. De la Nécessité d'élever les Coqs ensemble.

La plupart des habitans de la campagne calculent peu les avantages d'un poulailler; pourvu que leurs volailles aient un abri, n'importe dans quel endroit, cela leur suffit; parce qu'ils n'ont pas pris la peine d'observer que la poule craint le froid, la trop grande chaleur, l'humidité et les mauvaises odeurs. Ils ne remarquent pas non plus que la poule, comme les autres oiseaux, est accoutumée à se *jucher*, et que, si elle dort à terre, c'est un signe certain qu'elle est malade, ou de la pépie ou du bouton, ou qu'elle est fatiguée par quelques mauvaises odeurs.

Souvent aussi les poux nommés *poux de poule* (1) les fatiguent tellement qu'elles s'abstiennent de manger pour s'*éplucher*.

(1) Ces poux remuent continuellement, ce qui tourmente la poule; le ventre de cet insecte est bordé de noir; on le trouve toujours accompagné d'un autre pou à tête et à corselet pointus de deux côtés.

Dans des poulaillers tenus proprement, les poules y sont moins exposées; néanmoins, l'été, quoiqu'on prenne la précaution d'enlever au moins trois fois par semaine la fiente, les poux s'introduisent dans les trous des perchoirs, et, la nuit, se glissent sur les poules.

Il est un moyen sûr de les détruire en grande partie; c'est, aussitôt que l'on a nettoyé le poulailler, d'y brûler de la sauge *verte*, après avoir pris la précaution d'en fermer toutes les ouvertures, pour que la fumée ne s'évapore point.

L'odeur de la sauge contribue aussi à chasser l'exhalaison que laisse après elle la fiente de poule; et, ainsi que je viens de le dire, ces volailles craignent les mauvaises odeurs. Cette précaution remplit deux objets essentiels : 1°. de faire mourir les poux qui tourmentent les poules, 2°. de purifier l'air.

Lorsque l'on a une basse-cour bien meublée de volailles, il est nécessaire d'élever les coqs ensemble, afin qu'ils contractent de l'amitié l'un pour l'autre, et que, lorsqu'ils seront avec les poules, ils ne prennent point de jalousie. Personne n'ignore que les coqs sont fiers et courageux, qu'ils se battent avec opiniâtreté, et qu'ils sont même élevés à se combattre, pour être donnés en spectacle chez plusieurs nations, entre autres, en Angleterre; mais ils sont aussi susceptibles d'attache-

ment l'un pour l'autre. Le Journal encyclopédique cite un exemple singulier de sympathie, qui mérite d'être cité.

« On vit, en Angleterre, deux coqs très-beaux et qui s'étaient souvent signalés dans le cirque de Chester; mais on ne les avait point encore présentés l'un contre l'autre. L'on voulut enfin savoir lequel des deux était le plus fort : chacun des spectateurs s'intéressa pour l'un des combattans.

» Arrivés dans l'arène, les deux coqs se regardèrent, et, contre l'attente du public, ils ne se chargèrent point; on leur jeta quelques grains de blé pour les irriter; ils mangèrent ensemble et se promenèrent ensuite paisiblement. On mit au milieu d'eux une poule, dans la persuasion que du moins la jalousie romprait l'intelligence qui paraissait régner entre eux; l'on se trompa encore : ils caressèrent la poule tour à tour et toujours sans jalousie.

» Le directeur des jeux les sépara et leur teignit les plumes, afin que, sous ce déguisement, ils ne se reconnussent plus : cet expédient ne réussit pas mieux. Les deux coqs ne violèrent point la paix qui les unissait.

» L'on présenta pour dernière ressource de nouveaux coqs à chacun d'eux; ils devinrent furieux, combattirent à toute outrance et vainquirent leurs adversaires.

» Quand on les vit bien irrités, l'on retira les coqs étrangers, et l'on ne laissa plus qu'eux sur l'arène ; ils demeurèrent encore amis, et parurent aussi paisibles qu'ils l'avaient été dans les premiers instans. »

Cette anecdote et bien d'autres que je pourrais citer prouvent qu'il est possible d'entretenir la bonne intelligence entre les coqs, qui, lorsqu'ils se sont pris en grippe, sont ennemis implacables; mais qui, lorsqu'ils s'aiment, sont amis constans.

Beaucoup d'habitans de la campagne croient et affirment que les coqs pondent; ils y attachent des idées superstitieuses. Il est de fait que quelquefois on trouve dans le nid des poules un petit œuf, gros comme un œuf de pigeon, que les gens de la campagne appellent *œuf de coq*. Cette erreur s'est perpétuée, et, encore aujourd'hui, vous dissuaderiez difficilement des gens crédules que ces œufs enfouis dans le fumier produisent un serpent.

Le savant Lapéronie a fait plusieurs observations sur ces œufs. Il les inséra dans les Mémoires de l'Académie des sciences. Il est utile que les personnes qui habitent la campagne soient instruites des causes qui ont produit ces erreurs, afin d'éclairer ceux qui les entourent et de les guérir de la peur des maux que ces prétendus œufs de coqs leur pronostiquent. Tous ne croient pas qu'il doit naître

de ces œufs des serpens, mais des *basilics* et de petits serpens ailés.

Un fermier apporta un jour au savant *Lapéronie* des œufs qu'il assurait avoir été pondus par son coq. D'après l'examen de ces œufs sans jaune, Lapéronie conçut l'idée d'examiner si le coq auquel on les attribuait n'était pas *hermaphrodite*. Ses entrailles furent ouvertes, examinées, et on ne lui trouva que les caractères d'un mâle, et nulle trompe ni ovaire. Ce qui prouvait incontestablement qu'il était incapable de pondre par défaut d'organes.

Le prétendu pondeur ayant été tué, le fermier trouva de nouveaux œufs semblables aux premiers, et il découvrit enfin qu'ils étaient pondus par une poule.

« Ce fut dans les entrailles de cette poule que *Lapéronie* découvrit la source de ce phénomène singulier, qui avait tant induit en erreur, erreur qui malheureusement subsiste encore dans beaucoup de villages. L'inspection lui apprit que l'organisation altérée de la poule était telle que les membranes très-menues de l'œuf, qui n'avait que très-peu de blanc et point de coque, se crevaient dans le passage, que le jaune s'échappait, et que la poule pondait de petits œufs sans jaune. »

L'on voit quelquefois des poules qui pondent des œufs sans jaune, lorsque, dans des efforts ou par quelqu'autre cause, le jaune se crève au passage. Mais la cause n'étant qu'acciden-

telle, cela n'empêche pas la même poule d'en pondre de bien conditionnés. C'est ce qu'il faudrait apprendre aux habitans de la campagne, qui regardent avec effroi et comme un pronostic alarmant des œufs de cette nature.

CONCLUSION.

Un cultivateur ami de ses concitoyens, tout en calculant ses intérêts, doit aussi considérer la position malheureuse des individus qui l'entourent, et rejeter la proposition que quelques égoïstes ont faite d'empêcher le *glanage comme étant contraire aux intérêts des fermiers*.

Dans les raisons qu'ils alléguaient, ils disaient, entre autres, que « beaucoup de gens » de la campagne préféraient *glaner* à mois- » sonner, et que le manque de bras rendait les » journées plus chères ; et ils ajoutaient : la » facilité de voler quelques épis les fait encore » se refuser à travailler, puisqu'ils peuvent » pourvoir à leur nourriture sans se donner » de mal. »

Gardez-vous, propriétaires et cultivateurs, d'écouter de pareils conseils ; ils sont ceux de l'insensible égoïsme. Il vaudrait encore mieux qu'on vous volât quelques gerbes, que de vous opposer au glanage, qui est le pain du pauvre.

Il est un moyen d'éviter les inconvéniens du *glanage*, c'est que les maires de toutes les communes défendent à tous les individus valides et en état de travailler d'aller *glaner*; qu'ils ne le permettent qu'aux vieillards, aux enfans, aux orphelins, et qu'à celui qui serait pris à dérober, les champs lui soient interdits pour tout le temps de la moisson.

Je ne lis jamais sans attendrissement les descriptions de Thompson, surtout celle de la moisson.

« O vous, dit-il, laboureurs, évitez un » soin trop avare; laissez tomber de vos mains » libérales, quelques épis de vos gerbes, c'est » le vol de la charité.

» Offrez le tribut de la reconnaissance au » dieu de la moisson, qui verse ses biens sur » vos champs, tandis que vos semblables, » privés du nécessaire, viennent, comme les » oiseaux du ciel, pour ramasser quelques » grains épars, et demandent humblement » leur portion.

» Considérez que l'inconstance de la for» tune peut forcer vos enfans à demander » eux-mêmes, quelque jour, ce que vous » donnez aujourd'hui si faiblement et avec » tant de répugnance. »

ERRATA.

Page 19, au bas de la page, construisez ainsi la note : *J'indiquerai la manière de la preparer dans un chapitre exprès.*

Page 240, lig. 15 et 16, effacez *et elle donne.*

TABLE DES CHAPITRES.

Pages.

FIN DE LA TABLE.

Collection de Manuels

FORMANT

UNE ENCYCLOPÉDIE

DES SCIENCES ET DES ARTS;

PAR UNE SOCIÉTÉ DE SAVANS ET DE PRATICIENS.

FORMAT IN-18.

Depuis que les sciences exactes ont, par leur application à l'agriculture et aux arts, contribué si puissamment au développement de l'industrie agricole et de l'industrie manufacturière, leur étude est devenue un besoin pour toutes les classes de la société ; les mathématiques, la physique, la chimie, sont des sciences qu'il n'est plus permis d'ignorer ; aussi les traités de ce genre sont-ils aujourd'hui dans les mains des artisans et dans celles des gens du monde ; mais on a généralement reconnu que la cherté de ces sortes de livres est un grand empêchement à leur propagation, et que leur rédaction n'a pas toujours la clarté et la simplicité nécessaires pour faire pénétrer promptement dans l'esprit les principes qu'ils exposent. C'est pour remédier à ces deux inconvéniens que nous avons pris le parti de publier, sous le titre de *Manuels*, des traités vraiment élémentaires, dont la réunion formera une Encyclopédie portative des sciences et des arts, dans laquelle les agriculteurs, les fabricans, les manufacturiers et les ouvriers en tout genre trouveront tout ce qui les concerne, et par là seront à même d'acquérir

à peu de frais toutes les connaissances qu'ils vent avoir pour exercer avec fruit leur profes

Les professeurs, les élèves, les amateurs e gens du monde pourront y puiser des con sances aussi solides qu'instructives.

Plusieurs de nos Manuels sont arrivés en de temps à une troisième et même à une quatri édition; un si grand succès est une preuve é dente de leur utilité : aussi sommes-nous déci à en continuer la publication avec toute la célé possible; la rédaction des volumes à faire paraî est fort avancée, et nous croyons pouvoir pr mettre que cette intéressante collection sera te minée avant peu.

Tous les Traités se vendent séparément.

Les suivans sont en vente; les autres paraî tront successivement. Pour les recevoir franc de port on ajoutera 50 cent. par vol. in-18.

Manuel d'Arpentage, ou Instructions élémentaires de cet art et de celui de lever les plans; par M. *Lacroix*, membre de l'Institut. 1 vol. orné de pl. 2 f. 50 c.

Manuel d'Arithmétique démontrée, par M. Collin; édition revue par M. N. R., élève de l'école Polytechnique. 1 vol. 2 fr 50 c.

Manuel d'Astronomie, ou Traité élémentaire de cette science d'après l'état actuel de nos connaissances; contenant l'Exposé complet du système du Monde, basé sur les travaux les plus récens et les résultats qui dérivent des recherches de M. *Pouillet* sur la Température du Soleil, et de celles de M. *Arago* sur la densité de la partie extérieure de cet astre; par M. *Bailly*, membre de plusieurs sociétés savantes. Un vol. in-18, orné de planches, 1825. 2 fr. 50 c.

Manuel Biographique, ou Dictionnaire historique abrégé des grands hommes, depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours, composé sur le plan du Dictionnaire de la fable de Chompré; par M. *Jacquelin*, et revu par M. *Noël*, inspecteur des études; 2 vol. 1825. 6 fr.

Manuel du Boulanger et du Meunier, par M. Dessables. 1 vol 2 fr. 50 c.

Manuel théorique et pratique du Brasseur, ou l'Art de faire toutes sortes de bière; contenant tous les procédés de cet art; suivi d'un exposé des altérations frauduleuses de la bière, et des moyens de les découvrir; traduit de l'anglais de Accum, par M. *Riffault*. Un vol. in-18, 1825. 2 fr. 50 c

Manuel des Habitans de la Campagne, par madame Gacon-Dufour. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel du Chasseur et des Garde-chasses, contenant un Traité sur toutes les chasses; un vocabulaire des termes de vénerie, de fauconnerie et de chasse; les lois, ordonnances de police, etc. sur le port d'armes, la chasse, la pêche, la louveterie; les formules des procès verbaux qui doivent être dressés par les garde-chasses, forestiers et champêtres; suivi d'un Traité sur la pêche; par M. *de Mersan*. Nouvelle édition. Un vol. in-18, avec figures et musique, 1825. 3 fr.

Manuel abrégé de Chimie, ou Précis élémentaire de cette science dans l'état actuel de nos connaissances; par M. *Riffault*, traducteur de la *Chimie* de Thomson, du *Dictionnaire de Chimie* de Andrew Ure, etc. Un vol. in-18, 1825. 3 fr.

Manuel de Chimie amusante, ou nouvelles Récréations chimiques; contenant une suite d'expériences curieuses et instructives en chimie d'une exécution facile et ne présentant aucun danger; par M. *Frédérik Accum*; suivi de notes diverses intéressantes sur la physique, la chimie, la minéralogie, etc.; par *Samuel Parker*. Traduit de l'anglais par M. *Riffaut*, ex-régisseur général des poudres et salpêtres. Un vol. in-18. 3 fr.

Ce volume fait suite au précédent.

Manuel du Cuisinier et de la Cuisinière, à l'usage de la ville et de la campagne, contenant toutes les recettes les plus simples pour faire bonne chère avec économie, ainsi que les meilleurs procédés pour la pâtisserie et l'office; précédé d'un Traité sur la dissection des viandes, suivi de la manière de conserver les substances alimentaires, et d'un Traité sur les vins; par M. *Cardelli*, ancien chef d'office. Troisième édition. Un gros vol. in-18, orné de figures, 1825. 2 fr. 50 c.

Manuel théorique et pratique des Garde-Malades et des personnes qui veulent se soigner elles-mêmes, ou l'*Ami de la santé*, contenant un exposé clair et précis des soins à donner aux malades de tout genre, des attentions à apporter aux maladies de toute espèce, la manière de gouverner les femmes pendant leurs couches, les enfans au moment de la naissance, et généralement de ce qu'il importe le plus de connaître à tous ceux qui veulent se livrer au soulagement de l'humanité souffrante; par M. *Morin*, docteur en médecine. Un vol. in-18, 1824. 2 fr. 50 c.

Géographe manuel (le nouveau), contenant la Description statistique et historique de toutes les parties du monde, leurs climats, leurs productions; leurs gouvernemens, le caractère de leurs habitans; la Description des principales villes et leurs distances de Paris; les routes et distances de ces villes entre elles; une Notice sur les départemens de la France; leurs chefs-lieux; la Concordance des calendriers; une Notice sur les lettres de change, bons aux porteurs billets à ordre, etc.; le Système métrique; la Concordance des mesures anciennes et nouvelles; les Changes et monnaies étrangères évaluées en francs et centimes; les hauteurs des lieux, les places les plus élevées du globe; les lieux originaires des principales productions de la terre, etc.; ouvrage indispensable à tous les voyageurs, négocians, et

utile à toutes les personnes qui veulent avoir une idée générale de la terre, de ses divisions, de ses produits et de son commerce; par *Alex. Devilliers*. Un gros vol. in-18 de plus de 400 pages, orné de 7 jolies cartes, 1825. 3 fr. 50 c.

Manuel complet, théorique et pratique du Jardinier, ou l'Art de cultiver et de composer toutes sortes de Jardins; ouvrage divisé en deux parties : la première contient la culture des jardins potagers et fruitiers, et la seconde la culture des fleurs, et tout ce qui a rapport aux jardins d'agrément, *dédié à M. Thouin*, ex-professeur de culture au Muséum d'histoire naturelle, membre de l'Institut, etc. etc.; par M. *Bailly*, son élève. Seconde édition, revue, corrigée et considérablement augmentée, précédée de l'*Annuaire des travaux du Jardinier pour* 1825. Deux gros vol. in-18 de près de 900 pages, ornés de planches. 5 fr.

Manuel du Limonadier, du Confiseur et du Distillateur, contenant les meilleurs procédés pour préparer le café, le chocolat, le punch, les glaces, boissons rafraîchissantes, liqueurs, fruits à l'eau-de-vie, confitures, pâtes, esprits, essences, vins artificiels, loochs, juleps, pâtisserie légère, bière, cidre, eaux, pommades et poudres cosmétiques, vinaigres de ménage et de toilette, distillation de toutes les différentes espèces d'eau-de-vie, etc., etc.; par M. *Cardelli*. Un gros vol. in-18. Nouv. édit. 1825. 2 fr. 50 c.

Manuel complet des Marchands de Bois et de Charbons; ou Traité de ce commerce en général, contenant tout ce qu'il est utile de savoir depuis l'ouverture des adjudications des coupes jusques et y compris l'arrivée et le débit des bois et charbons, ainsi que le précis des lois, ordonnances, règlemens, etc., sur cette matière; suivi de *nouveaux Tarifs* pour le cubage et le mesurage des bois de toute espèce, en anciennes et nouvelles mesures; par M. *Marié de l'Isle*, ancien agent du flottage des bois. Un volume in-18, 1825. 2 fr. 50 c.

Manuel de Médecine et de Chirurgie domestiques. 1 vol. 2 f. 50 c.

Manuel de Minéralogie, ou Traité élémentaire de cette science d'après l'état actuel de nos connaissances; contenant la description des minéraux et leur classification, basées sur les découvertes les plus récentes; par M. *Blondeau*, membre de plusieurs Sociétés savantes. Un gros volume in-18, 1825. 3 fr.

Manuel du Naturaliste préparateur; ou l'Art d'empailler les animaux, de conserver les végétaux et les minéraux; par M. *Boitard*. Un vol. in-18, 1825. 2 fr. 50 c.

Manuel du Parfumeur, contenant les moyens de perfectionner les pâtes odorantes, les poudres de diverses sortes, les pommades, les savons de toilette, les eaux de senteur, les vinaigres, élixirs, etc., etc., et où se trouve indiqué un grand nombre de compositions nouvelles; par madame *Gacon-Dufour*. Un volume in-18, 1825. 2 fr. 50 c.

Manuel du Pâtissier et de la Pâtissière, à l'usage de la ville et de la campagne, contenant les moyens de composer toutes sortes de pâtisserie, soit fortes, soit légères, ainsi que la conservation des viandes, des poissons, des fruits et légumes qui doivent y entrer; par madame *Gacon-Dufour*. Un vol. in-18, 1825. 2 fr. 50 c.

Manuel de Physique, ou Élémens abrégés de cette science, mis

à la portée des gens du monde et des étudians; contenant l'exposé complet et méthodique des propriétés générales des corps solides, liquides et aériformes, ainsi que des phénomènes du son, suivi de la nouvelle Théorie de la lumière dans le système des ondulations, et de celle de l'électricité et du magnétisme réunis; par M. *Bailly*, élève de MM. Arago et Biot. Deuxième édition. Un vol. in-18, 1825, orné de planches. 2 fr. 50 c.

Manuel théorique et pratique du Peintre en bâtimens, du Doreur et du Vernisseur; ouvrage utile tant à ceux qui exercent ces arts qu'aux fabricans de couleurs, et à toutes les personnes qui voudraient décorer elles-mêmes leurs habitations, leurs appartemens, etc.; par M. *Riffaut.* Un vol. in-18, 1825. 2 fr. 50 c.

Manuel de perspective, du Dessinateur et du Peintre, contenant les Élémens de géométrie indispensables au tracé de la perspective, la perspective linéaire et aérienne, et l'étude du dessin et de la peinture, spécialement appliquée au paysage; par M. *Vergnaud*, ancien élève de l'École polytechnique. Un vol. in-18, orné d'un grand nombre de planches, 1825. 3 fr.

Manuel du Praticien, ou Traité complet de la science du Droit, mise à la portée de tout le monde, où sont présentées les instructions sur la manière de conduire toutes les affaires, tant civiles que judiciaires, commerciales et criminelles qui peuvent se rencontrer dans le cours de la vie, avec les formules de tous les actes, et suivi d'un Dictionnaire administratif abrégé; par M. D..., avocat à la cour royale de Paris. Un gros volume in-18 de plus de 500 pages, 1825. 3 fr. 50 c.

Manuel du Tanneur, du Corroyeur et de l'Hongroyeur; par M. Chicoineau, fabricant. 1 vol. orné de pl. 3 fr.

Manuel complet, théorique et pratique du Teinturier, comprenant l'art de teindre la laine, le coton, la soie, le fil, etc., ainsi que tout ce qui concerne l'*Art du teinturier-dégraisseur*, etc., etc., traité rédigé d'après les meilleurs ouvrages, et rendu d'une exécution facile pour toute personne qui désirerait s'occuper utilement de ces arts; par M. *Riffault*, ex-régisseur des poudres et salpêtres, etc., etc. Un gros vol. in-18, 1825. 3 fr.

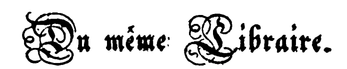
Manuel théorique et pratique du Vigneron français, ou l'Art de cultiver la vigne, de faire les vins les eaux-de-vie et vinaigres: contenant les différentes espèces et variétés de la vigne, ses maladies et les moyens de les prévenir; les meilleurs procédés pour faire, gouverner, perfectionner et conserver les vins, les eaux-de-vie et vinaigres, ainsi que la manière de faire, avec ces substances, toutes les liqueurs, de gouverner une cave, mettre en bouteilles, etc. etc.; enfin de profiter avec avantage de tout ce qui nous vient de la vigne; suivi d'un coup d'œil sur les maladies particulières aux vignerons; par M. *Thiébaud de Berneaud*. Un gros vol. in-18, 1824, orné de planches. 3 fr.

Beaucoup d'autres ouvrages de la même Collection sont sous presse; le suivant paraîtra sous peu.

Manuel du Distillateur-liquoriste.

EXTRAIT

DU CATALOGUE



Abrégé de la Mythologie, ou Introduction aux cours d'*Histoire*, à l'usage de la jeunesse. Un vol. in-18, 1824. 1 fr.

L'Art de plaire et de fixer, ou Conseils aux femmes; par *Lami*. Un joli vol. in-18, orné de gravures. 3 fr.

L'Art de choisir une femme et d'être heureux avec elle, ou Conseils aux hommes à marier; par M. *Lami*. Un volume in-18, figures. 3 fr.

L'Art de conserver et d'augmenter la beauté, de corriger et déguiser les imperfections de la nature; par *Lami*. Deux jolis vol. in-18, ornés de gravures. 6 fr.

Choix (nouveau) d'Anecdotes anciennes et modernes, tirées des meilleurs auteurs; contenant les faits les plus intéressans de l'histoire en général, les exploits des héros, traits d'esprit, saillies ingénieuses, bons mots, etc.; suivi d'un précis sur la révolution française; par M. *Bailly*. Quatrième édition, revue, corrigée et augmentée, par MM. *Durdent et Duval*. Quatre vol. in-18, ornés de jolis vignettes, 1824. 7 fr.

Cours de Thèmes pour les quatrième, troisième et seconde classes, à l'usage des colléges; par M. *Planche*, professeur de rhétorique au collége royal de Bourbon; ouvrage recommandé pour les colléges par le conseil royal de l'université. Un volume in-12, 1824, cart. 1 fr. 50 c.

Dictionnaire de poche latin et français, ou Nomenclature générale des mots de la langue latine; avec leur interprétation française, contenant non-seulement ceux qui se trouvent dans les auteurs de la bonne latinité, mais encore ceux qui ont été employés par les écrivains du moyen âge, ceux qui sont dérivés du grec, un grand nombre de mots radicaux, des noms de villes, etc., à l'usage de ceux qui veulent traduire les auteurs latins de tous les âges; par M. *l'Écuy*, docteur de Sorbonne, ancien abbé général des Prémontrés, chanoine honoraire de l'église de Paris. Seconde édition; 1 vol, in-12, oblong, 1822. 5 fr.

cide fluorique ; son toucher est rude, ce qui la distingue des autres variétés. On [illegible] uve à Truxillo, dans l'Estramadure, en [illegible]

Les Allemands ont [illegible] d'*apathiles* [illegible] cristaux non termi[illegible]
un [illegible]



